Youtube-канал Yuliya Small **1 340 000** подписчиков

Юлия Смолиговец
yuliya_small

Вкус праздника

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Какой праздник на вкус? Пахнет ли он корицей, сладкой выпечкой или шоколадом? Согласитесь, зайти домой и почувствовать, что из кухни доносится аромат чего-то неимоверно вкусного: свежеиспеченного медового торта или имбирного печенья, — вот что переполняет счастьем, вызывает улыбку и пробуждает аппетит… Если вы всегда мечтали приготовить торт как в модной кофейне или порадовать близких изысканным десертом, но боялись, что у вас не выйдет, то это книга специально для вас! Юлия Смоликовец — автор кулинарного блога Yulia Small на Youtube (более 1,3 млн. подписчиков) поможет вам научиться вкусно готовить все те сладкие сюрпризы для праздничного стола, что не оставят ваших близких равнодушными. Но не забывайте и себя баловать! Пусть теперь каждый день у вас будет праздником!

- Юлия Смоликовец
  -
  - От автора
  - Печенье
    - Чуррос
    - Имбирное печенье
    - Мятное мраморное печенье
    - Мраморное печенье красный бархат
    - Мраморное печенье кофейный шоколад
    - Лимонное мраморное печенье
    - Арахисовое печенье
    - Кантуччи (бискотти)
    - Шоколадные кантуччи
    - Линцерское печенье
  - Кексы
    - Тыквенный кекс
    - Банановый кекс
    - Кекс с ягодами
    - Панеттоне
    - Куглоф
    - Штоллен с марципаном
    - Венок с корицей и орехами
    - Капкейки «Шоколадный трюфель»
    - Капкейки с фундуком
  - Десерты
    - Тирамису с голубикой

- Крем-брюле
- Меренга с орехами
- Маршмеллоу с чаем матча
- Ореховая нуга «Туррон»
- Птичье молоко с черной смородиной
- Зефир «Мускатная тыква»
- Меренговый рулет с облепихой
- Трдельник

- Сладости
  - Сливочная ириска
  - Апельсиновые цукаты
  - Марципан
  - Яблоки в карамели
  - Апельсиновый мармелад
- Торты
  - Торт «Черный лес»
  - Торт «Малиновое шампанское»
  - Торт «Лесная фея»
  - Торт «Рафаэлло»
  - Морковный торт с апельсиновой ноткой
  - Торт «Медовик»
  - Торт «Три шоколада»
  - Шоколадный чизкейк с вишней
- Ложку, другую
  - Тыквенное варенье с маком
  - Карамельный соус
  - Арахисовая паста
  - Глазурь для печенья

Юлия Смолиговец
Вкус праздника

Посвящается моей семье. Чтобы мы как можно чаще собирались все вместе за праздничным столом!

© Смолиговец Ю. Н., текст, фото
© ООО «Издательство АСТ»

* * *

От автора

Если Вы спросите, какое мое любимое время в году? Я без сомнений отвечу — предновогодняя пора!

Елка наряжена, гирлянды искрятся яркими огоньками, свежеиспеченное ароматное печенье разложено по подарочным коробочкам. В доме пахнет глинтвейном, мандаринами и приближающимися праздниками. Волшебные моменты, наполненные счастьем и ожиданием чуда!

В этой книге я собрала для Вас мои любимые рождественские рецепты. Они имеют разный уровень сложности, но вполне доступны для каждого! Вооружитесь кухонными весами, во всех рецептах они Вам непременно понадобятся. Измеряйте с помощью весов не только сыпучие продукты, но и жидкие, ведь для идеального результата нам важна точность во всем. Четко следуйте моим рекомендациям, и у Вас обязательно все получится!

Удивите и порадуйте своих родных сладкими сюрпризами на праздники!

Желаю вам чудесного настроения и искренне благодарю за то, что выбрали мою книгу. Надеюсь, она займет почетное место на Вашей книжной полочке.

Ваша Yuliya Small

Печенье

Чуррос

Ингредиенты:
160 г воды
20 г сахара
1/3 ч.л. соли
60 г сливочного масла
100 г муки
2 яйца (1 кат.)

масло для фритюра
50 г сахара
1/2 ч.л. корицы

Приготовление:

1. В сотейнике с толстым дном соединить воду, сахар, соль и сливочное масло, нарезанное на небольшие кубики.

2. На среднем огне, периодически помешивая, довести воду до кипения. Сливочное масло должно полностью растопиться.

3. Как только вода закипит, снять сотейник с огня и в один прием всыпать заранее просеянную муку. Быстро перемешать массу силиконовой лопаткой — заварить муку до однородности теста.

4. Вернуть сотейник на плиту, огонь минимальный. Постоянно помешивая лопаткой, просушить тесто пару минут.

5. Снять с огня и вымешать еще немного, чтобы температура немного упала. По одному добавить яйца, каждый раз вымешивая до однородного, гладкого состояния.

При добавлении яйца тесто будет расслаиваться, но по мере вымешивания снова собираться в шар.

6. Готовое тесто переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой диаметром 1,5–2 см.

7. Осторожно отсаживать колбаски теста в разогретое масло, длинной около 12 см. Конец удобно отрезать ножницами, предварительно окунув их в масло.

8. Обжарить чуррос на среднем огне до золотистого цвета. Переложить на бумажное полотенце, чтобы удалить лишнее масло.

9. Когда чуррос немного остынут, обвалять их со всех сторон в сахаре, смешанном с корицей.

Обычно этот десерт подают с различными джемами или с шоколадным соусом.

Ингредиенты для соуса:
50 г сливок (20–30 %)
50 г шоколада (70 %)

10. Шоколад залить горячими сливками, дать постоять минутку и перемешать до однородности.

Имбирное печенье

Ингредиенты:
100 г сливочного масла
100 г сахарной пудры
щепотка соли
1 яйцо
70 г меда
300 г муки

1 ч.л. молотой корицы
1/2 ч.л. молотого имбиря
1/2 ч.л. соды
щепотка гвоздики
щепотка кардамона
щепотка душистого переца

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. Взбить мягкое сливочное масло с сахарной пудрой и солью до светлого, пышного состояния. Добавить яйцо и еще раз взбить. Влить мед и перемешать.

2. Соединить сухие ингредиенты: просеянную муку, соду, специи, — и перемешать венчиком. Добавить к масляно-яичной массе и замесить тесто.

Готовое тесто будет мягким и немного липковатым, но дополнительную муку добавлять не следует.

3. Тесто завернуть в пленку и убрать в холодильник минимум на 1 час. В холодильнике сливочное масло замерзнет, тесто станет более плотным и с ним будет удобно работать.

Готовое тесто тесто можно хранить в холодильнике до двух недель.

4. Охлажденное тесто достать и дать немыного согреться при комнатной температуре, раскатать толщиной около 5 мм и вырезать печенье с помощью формочек или вырубок. Обрезки теста собрать в шар и вновь убрать в холодильник.

5. Выпекать печенье при температуре 180 °C (верх/низ) примерно 5–7 минут в зависимости от размера. Печенье должно немного подрумяниться.

6. Полностью остудить печенье на решетке и по желанию украсить белковой глазурью (рецепт).

Готовое печенье может хранится очень долго в герметичной баночке.

Имбирное печенье для меня — неотъемлемый символ праздника. Именно с него у нас всегда начинается подготовка к Новому году. Предлагаю и Вам сделать выпечку и украшение имбирного печенья ежегодным семейным ритуалом!

Мятное мраморное печенье

Ингредиенты:
220 г муки
180 г сахарной пудры
10 г разрыхлителя
щепотка соли
1 яйцо
5 веточек мяты

60 г шпината
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, сахарную пудру, добавить соль и разрыхлитель. Перемешать венчиком.

2. Свежую мяту промыть, оборвать листочки. В чаше соединить яйцо, шпинат (свежий или размороженный), листья мяты и пробить погружным блендером.

3. К сухим ингредиентам влить жидкие и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.

5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик обвалять в сахарной пудре.

Слой пудры должен получится достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

7. Выпекать при температуре 190 °С (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

8. Готовое печенье охладить на решетке и хранить герметично.

Мраморное печенье красный бархат

Ингредиенты:
210 г муки
170 г сахарной пудры
8 г какао порошка
10 г разрыхлителя
1/2 ч.л. корицы
щепотка соли
1 яйцо
40 г молока
1 ч.л. красного красителя
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, какао, сахарную пудру, добавить соль, корицу и разрыхлитель и перемешать венчиком.

2. В отдельной чаше соединить яйцо, молоко и пищевой гелевый водорастворимый краситель. Перемешать до однородности или пробить погружным блендером.

3. К сухим ингредиентам влить жидкие и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.

5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик обвалять в сахарной пудре.

Слой пудры должен получится достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

7. Выпекать при температуре 190 °С (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

8. Готовое печенье охладить на решетке и хранить герметично.

Мраморное печенье кофейный шоколад

Ингредиенты:
160 г муки
180 г сахарной пудры
50 г какао порошка
10 г разрыхлителя
щепотка соли
2 яйца
6 г растворимого кофе
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, какао, сахарную пудру, добавить соль и разрыхлитель. Перемешать венчиком.
2. В отдельной чаше соединить яйца с растворимым кофе и немного взбить до однородности.
3. К сухим ингредиентам влить яйца с кофе и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

4. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.
5. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик обвалять в сахарной пудре.

Слой пудры должен получится достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

6. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.
7. Выпекать при температуре 190 °С (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

8. Готовое печенье охладить на решетке и хранить герметично.

Лимонное мраморное печенье

Ингредиенты:
220 г муки
180 г сахарной пудры
10 г разрыхлителя
щепотка соли
1 яйцо
цедра 2 лимонов
40 г лимонного сока
желтый краситель
60 г сливочного масла
100 г сахарной пудры для обсыпки

Приготовление:

1. В чашу для смешивания просеять муку, сахарную пудру, добавить соль и разрыхлитель. Перемешать венчиком.

2. Лимоны хорошо помыть и обсушить полотенцем. С помощью мелкой терки снять цедру (только верхнюю желтую часть) и выжать сок.

3. В чаше соединить яйцо, цедру, лимонный сок и пару капель желтого красителя. Немного взбить до однородности.

4. К сухим ингредиентам влить жидкие и добавить сливочное масло комнатной температуры. Перемешать лопаткой до однородности.

Готовое тесто получается мягким и достаточно липким.

5. Чашу затянуть пленкой и убрать в холодильник на пару часов. За это время тесто станет более плотным.

6. Из охлажденного теста необходимо скатать шарики размером с грецкий орех. Каждый шарик обвалять в сахарной пудре.

Слой пудры должен получится достаточно плотным, тогда трещинки на готовом печенье получатся более выраженными.

7. Заготовки переложить на противень, застеленный пергаментом, на небольшом расстоянии друг от друга.

8. Выпекать при температуре 190 °С (верх/низ) примерно 12 минут.

Во время выпечки печенье увеличивается в размере, трескается и приобретает этот неповторимый мраморный эффект.

9. Готовое печенье охладить на решетке.

Хранить герметично.

Арахисовое печенье

Ингредиенты:
120 г сливочного масла
160 г сахара
щепотка соли
1 яйцо
140 г арахисовой пасты (рецепт)
200 г муки

6 г разрыхлителя

Использовать продукты комнатной температуры.

Из указанного количества продуктов получится примерно 30 арахисовых печенек.

Приготовление:

1. Мягкое сливочное масло взбить с сахаром и солью в пышную светлую массу, примерно 4–5 минут на высокой скорости.

2. Добавить яйцо, взбить около минуты на высокой скорости. Добавить арахисовую пасту и взбить еще раз.

3. Муку соединить с разрыхлителем и перемешать венчиком. Просеять сухие ингредиенты к влажным, перемешать миксером на минимальной скорости.

4. Просеять оставшуюся муку и быстро замешать однородное тесто с помощью силиконовой лопатки или руками.

Долго вымешивать тесто не нужно, иначе в нем разовьется клейковина, и печенье получится жестким, а не хрустящим и рассыпчатым.

Готовое тесто должно получиться мягким и не липнуть к рукам.

5. Скатать из теста небольшие шарики (размером с грецкий орех) и выложить на противень, застеленный бумагой для выпечки, на небольшом расстоянии друг от друга (в шахматном порядке).

6. Шарики придавить сверху ровным донышком от стакана, чтобы получились лепешки толщиной до 1 см.

7. Выпекать печенье в разогретой до 180 °С духовке примерно 10–12 минут (верх/низ).

8. Остудить на решетке.

Хранить в герметичном контейнере.

Кантуччи (бискотти)

Ингредиенты:
2 яйца (1 кат.)
щепотка соли
100 г сахара
1 ч.л. ванильного сахара
250 г муки
6 г разрыхлителя

35 г молока
1 ст.л. рома
50 г сливочного масла
цедра апельсина
120 г наполнителя (орехи, цукаты, сухофрукты)

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. Хорошо взбить яйца с солью и сахаром.

2. Влить молоко, ром, растопленное остывшее сливочное масло и перемешать.

3. Соединить муку с разрыхлителем. Просеять примерно 2/3 муки к тесту и перемешать лопаткой. Добавить орехи, цукаты и сухофрукты.

Я использовала фисташки, изюм и чернослив.

4. Добавить оставшуюся муку в тесто, отложив примерно 2 ст.л.

5. Просеять 2 ст.л. муки на стол, выложить тесто и сформировать два батона.

6. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке примерно 30 минут (верх/низ) до легкого румяного цвета.

7. Достать из духовки батоны и каждый батон (пока они горячие) нарезать хлебным ножом на кусочки толщиной 1–1,5 см. Разложить на противне и просушить при 150 °С в течение 10–15 минут.

Хранить герметично.

Печенье кантуччи родом из Италии. По своей сути это сладкие сухарики, которые итальянцы обычно макают в эспрессо или десертное вино.

На мой взгляд, в пару к кантуччи еще прекрасно подойдут ароматный чай, глинтвейн или какао.

В качестве наполнителя можете добавлять совершенно любые орехи, цукаты и сухофрукты. Их количество тоже можно регулировать по вкусу.

Шоколадные кантуччи

Ингредиенты:
2 яйца
щепотка соли
100 г сахара
30 г сливочного масла
160 г муки
6 г разрыхлителя

20 г какао
1 ст.л. рома или ликера
50 г шоколадных капель
100 г наполнителя (орехи, сухофрукты)

Приготовление:

1. Хорошо взбить яйца с солью и сахаром.
2. Соединить муку, какао, разрыхлитель и перемешать венчиком.
3. К яйцам добавить растопленное остывшее сливочное масло, просеять половину мучной смеси, перемешать лопаткой.
4. Всыпать наполнитель (я использую миндаль и инжир), шоколадные капли и перемешать.
5. Просеять оставшуюся мучную смесь.
6. Стол немного присыпать мукой, выложить тесто и сформировать из него два батона.
7. Выпекать при 180 °С примерно 30 минут (верх/низ).
8. Достать их духовки и каждый батон (пока они горячие) нарезать хлебным ножом на кусочки толщиной 1–1,5 см. Разложить на противне и просушить при 150 °С 10–15 минут.

Хранить герметично.

Шоколадные кантуччи, как и классические, хранятся достаточно долго. Поэтому их можно приготовить заранее (впрочем, как и все печенье из этой книги), разложить по подарочным коробочкам и презентовать в качестве сладких подарков для родных и друзей.

Линцерское печенье

Ингредиенты:
2 яйца
щепотка соли
150 г сахара
30 г меда
100 г сливочного масла
100 г ореховой муки

210 г пшеничной муки
7 г разрыхлителя
1/2 ч.л. корицы
джем для начинки
сахарная пудра для декора

Приготовление:

1. В сотейнике с толстым дном соединить яйца, сахар, соль, мед и перемешать венчиком до однородности.

2. Добавить сливочное масло и отправить на небольшой огонь. Активно помешивая, довести массу до первых пузырьков, снять с огня и немного остудить.

3. В чаше соединить сухие ингредиенты: просеянную пшеничную муку, ореховую муку, разрыхлитель и корицу, перемешать венчиком. Смешать с основой и заместить тесто.

В качестве ореховой муки лучше всего подходит миндальная, но также можно использовать фундучную, фисташковую или муку грецкого ореха.

4. Готовое тесто должно получится мягким и слегка липковатым. Если оно получилось очень липким, можно добавить еще немного муки. Завернуть тесто в пищевую пленку и убрать в холодильник на 40 минут.

5. Охлажденное тесто разделить на две части. Выложить на коврик или бумагу для выпечки и раскатать до толщины примерно 4 мм. С помощью круглой или узорной вырубки вырезать печенье на небольшом расстоянии друг от друга.

Обрезки теста собрать в шар, его можно раскатать повторно.

6. Выпекать при температуре 175 °С (верх/низ) примерно 5 минут. Тесто должно едва подрумяниться по краям. Передерживать его не нужно, иначе печенье получится сухим.

Горячее печенье достаточно мягкое, но по мере остывания станет чуть более плотным.

7. Вторую половину теста также раскатать, вырезать печенье и с помощью вырубок поменьше вырезать серединки. Выпекать чуть меньше по времени.

Если у Вас нет специальных вырубок, можно использовать небольшой стакан и крышку.

8. Когда печенье полностью остыло, выложить на него небольшое количество густого джема. Джем лучше использовать с яркой кислинкой: вишневый, клюквенный, брусничный, тогда вкус получится более сбалансированным.

9. Печенье с вырезанной серединкой присыпать сахарной пудрой и осторожно выложить на джем.

Хранить герметично.

Кексы

Тыквенный кекс

Ингредиенты:
2 яйца
120 г сахара
щепотка соли
130 г тыквы
90 г растительного масла

130 г муки
8 г разрыхлителя
1/2 ч.л. корицы
щепотка имбиря
25 г грецких орехов

Самый простой и быстрый способ приготовления этого кекса — в стационарном блендере. Если блендера нет, ниже опишу немного другую технологию.

Приготовление:

1. Тыкву очистить от косточек, шкурки и уже в таком виде взвесить нужное количество (130 г).
2. В чаше блендера соединить тыкву, нарезанную небольшими кубиками, сахар, соль, яйца и растительное масло без запаха. Взбить на максимальной мощности до однородности.
3. Просеять муку с разрыхлителем, добавить специи и еще раз хорошо взбить.
4. Орехи нарубить ножом и добавить к тесту.
5. Форму размером 10×17 см простелить пергаментом или смазать маслом и присыпать мукой.
6. Выложить тесто в форму, сверху можно украсить очищенными тыквенными семечками.
7. Выпекать при температуре 175 °С (верх/низ) примерно 30 минут. Готовность проверять деревянной палочкой.

Если нет блендера:

2. Тыкву измельчить любым удобным способом, можно натереть на мелкой терке.
3. Яйца взбить с сахаром и солью с помощью миксера. Добавить измельченную тыкву, растительное масло, перемешать. Просеять сухие продукты и еще раз взбить до однородности.

Можно выпекать как в виде кекса, так и в виде небольших маффинов.

Чем ярче цвет тыквы, тем красивее получится цвет готового теста.

Банановый кекс

Ингредиенты:
150 г мякоти банана
1 яйцо
50 г сахара
щепотка соли
60 г сливочного масла
120 г муки

5 г разрыхлителя
1/2 ч.л. корицы
30 г грецких орехов

Для приготовления этого кекса существует главное правило: «Чем спелее бананы — тем вкуснее!» Лучше всего подходят переспевшие, потемневшие бананы. Именно они имеют самый яркий вкус и аромат.

Приготовление:

1. В чаше соединить бананы, яйцо, сахар, соль, мягкое сливочное масло и пробить погружным блендером.
2. В отдельной чаше соединить просеянную муку, разрыхлитель, корицу.
3. Объединить влажные и сухие продукты, перемешать венчиком до однородности. Все комочки муки должны разойтись.
4. Грецкие орехи предварительно обжарить на сухой сковороде, нарубить ножом и добавить к тесту.
5. Форму размером 10×17 см застелить пергаментом или смазать маслом и присыпать мукой.
6. Переложить тесто в форму, сверху можно украсить кусочками банана, орехами.
7. Выпекать при температуре 175 ˚С, (верх/низ) примерно 40 минут.

Готовность кекса проверять деревянной палочкой. Она должна выходить сухой, без кусочков сырого теста.

8. Перед подачей дать кексу немного остыть на решетке.

Банановый кекс или банановый хлеб прекрасен как в теплом, так и в остывшем виде.

Кекс с ягодами

Ингредиенты для теста:
2 яйца
70 г сахара
щепотка соли
1/2 ч.л. ванильного сахара
120 г кефира
40 г растительного масла

175 г муки
8 г разрыхлителя

Приготовление:

1. В чаше соединить яйца, сахар, соль и ваниль. Взбить венчиком пару минут, чтобы сахар растворился.

2. Добавить кефир комнатной температуры и растительное масло без запаха и перемешать.

3. Просеять муку с разрыхлителем и еще раз перемешать венчиком до однородности.

Ингредиенты для начинки:
100 г ягод
1 ч.л. крахмала

4. Соединить ягоды и крахмал, чтобы крахмал тонким слоем покрыл каждую ягоду.

Можно использовать как свежие ягоды, так и замороженные.

Если использовать замороженные, предварительно размораживать их не нужно!

5. Соединить ягоды с тестом и переложить в форму для кекса (10 ×20 см), застеленную пергаментом и смазанную маслом.

6. Выпекать при температуре 175 °С (верх/низ), примерно 45 минут.

Ингредиенты для помадки:
120 г сахарной пудры
1 ст.л. лимонного сока
2 ч.л. воды

7. Пока кекс остывает, приготовить сахарную помадку.

8. Все перемешать и довести до консистенции растопленного шоколада.

Если помадка получилась слишком густой, добавить немного воды. Если наоборот жидкой — сахарную пудру.

9. Полить помадкой остывший кекс и украсить по желанию.

Украшать сразу, потому что сахарная помадка застывает достаточно быстро.

Панеттоне

Ингредиенты для наполнителя:
250 г цукатов
1 апельсин
30 г рома

Приготовление:
1. С апельсина снять цедру и выжать сок. Смешать

нарезанные цукаты или сухофрукты, ром, цедру и сок, оставить на сутки, периодически перемешивая.

За это время цукаты впитают в себя всю жидкость.

Ингредиенты для опары:
20 г свежих или 7 г сухих дрожжей
1 ч.л. сахара
180 г молока
100 г муки

2. Молоко нагреть до теплого, но не горячего состояния, добавить дрожжи, сахар и муку.

Муку для Панеттоне предпочтительно использовать сильную, с высоким содержанием белка.

3. Перемешать до однородности и оставить в теплом месте на 30 минут. Опара должна увеличиться в три раза.

Ингредиенты для первого теста:
30 г сахара
2 яйца (1 кат.)
опара
130 г муки

4. Яйца слегка взбить с сахаром, добавить подошедшую опару и муку. Все перемешать, затянуть чашу пленкой и оставить для расстойки.

Ферментация может происходить при комнатной температуре (займет примерно 4 часа), либо 12 часов в холодильнике.

Ингредиенты для второго теста:
100 г сахара
1 яйцо (1 кат.)
3 желтка
2 ч.л. ванильного сахара
1/2 ч.л. соли
300 г муки
первое тесто
130 г сливочного масла
цукаты

5. В чаше миксера соединить все ингредиенты, кроме цукатов и сливочного масла. На небольшой скорости вымешать тесто около 10 минут.

6. Порциями ввести сливочное масло комнатной температуры

и вымешивать еще 5–8 минут. Добавить цукаты.

7. Тесто затянуть пленкой или накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте для расстойки.

8. Через 30 минут необходимо сложить тесто. Процедуру складывания повторить еще раз через 30 минут.

Тесто за время расстойки должно увеличиться в три раза за 2–3 часа.

9. Подошедшее тесто разделить на три части, каждую часть округлить и разложить по бумажным формам для куличей (диаметр 12 см).

Тесто должно занимать чуть меньше половины объема формы.

10. Накрыть пищевой пленкой и оставить для расстойки на 1–1,5 часа. За это время тесто должно подняться до края форм.

11. Осторожно смазать верх панеттоне молоком и присыпать миндальными лепестками.

12. Выпекать при температуре 170 °С (верх/низ) до румяного цвета. Готовность проверить деревянной палочкой.

13. Панеттоне достать из духовки, вставить деревянные шпажки вдоль дна, перевернуть и подвесить. Оставить так на 5 часов.

Эта процедура нужна для того, чтобы горячие панеттоне не опали, ведь они имеют очень нежную и воздушную структуру.

Куглоф

Ингредиентов:
480 г муки
120 г сахара
8 г ванильного сахара
4 г соли
20 г свежих или 7 г сухих дрожжей
180 г яиц

70 г молока
цедра 1 лимона
170 г сливочного масла
200 г изюма
миндаль для украшения

Приготовление:

1. За несколько часов до начала приготовления замочить изюм в роме или воде.

2. В чаше миксера соединить муку, сахар, ванильный сахар, соль, дрожжи, яйца, молоко и цедру. Вымешивать тесто насадкой крюк около 15 минут.

3. В несколько этапов добавить холодное сливочное масло, нарезанное мелкими кубиками.

4. Новую порцию масла добавлять только тогда, когда предыдущая полностью вмешалась.

5. После введения всего масла вымешать тесто 10 минут.

6. Готовое тесто отправить на расстойку. Форму с тесто накрыть влажным полотенцем и переместить в выключенный духовой шкаф. Рядом поставить стакан с кипятком.

К этой хитрости я прибегаю для того, чтобы создать оптимальную температуру и влажность для подхода теста. Дверцу духовки закрыть.

7. Тесто должно увеличиться в объеме в 2,5–3 раза. В зависимости от активности дрожжей, на это уйдет 2–3 часа.

Сухие дрожжи работают медленнее свежих, прессованных.

8. Когда тесто подошло, обмять его и добавить изюм, хорошо отжатый от лишней влаги. Вмешать изюм, при необходимости, если тесто будет слишком липнуть, можно подсыпать немного муки.

Традиционный Куглоф выпекается в особенной керамической форме, но вместо нее можно использовать стандартную круглую форму для кекса с круглым отверстием в центре. Внешне обе эти формы очень похожи.

9. Форму смазать сливочным маслом, а на дно выложить по кругу миндаль.

Диаметр моей формы — 21 см, высота — 10 см.

10. Рабочий стол подпылить мукой, выложить тесто и округлить его. В середине сделать отверстие и осторожно перенести в форму.

Тесто должно заполнить не больше половины формы, так как оно еще хорошо подойдет.

11. Накрыть форму влажным полотенцем и отправить на

расстойку. Можно вновь убрать в духовой шкаф или оставить при комнатной температуре. Но в помещении должно быть тепло. Расстойка займет около 1 часа, за это время тесто должно полностью заполнить форму.

12. Выпекать при температуре 180 °С около 30 минут до румяного цвета.

Готовность проверять деревянной палочкой, на ней не должно быть кусочков сырого теста.

13. Куглоф вынуть из формы и дать остыть на решетке. Перед подачей посыпать сахарной пудрой.

Рецепт этого дрожжевого кекса я привезла из Эльзаса. Куглофф очень популярен не только в этом регионе Франции, но и во многих других странах, например, в Германии и Австрии.

Штоллен с марципаном

Ингредиенты для начинки:
270 г цукатов и сухофруктов
1 апельсин
70 г рома
130 г орехов
200 г марципана (рецепт)

Приготовление:

1. В качестве начинки можно использовать любые цукаты и сухофрукты: изюм, сушеную вишню, клюкву, цукаты цитрусовых и т. д.

Рецепт апельсиновых цукатов.

2. С апельсина снять цедру и выжать сок. Цукаты и сухофрукты нарезать до размера изюма. Соединить все вместе и добавить ром, либо любой другой ароматный алкоголь.

Настаивать сутки, периодически перемешивая, чтобы цукаты и сухофрукты впитали в себя всю жидкость.

3. Орехи (это могут быть грецкие, лесные или миндаль) просушить на сухой сковороде и мелко нарубить.

4. Марципан необходимо заранее достать из холодильника, его мы будем использовать чуть позже.

Ингредиенты для опары:
30 г свежих или 10 г сухих дрожжей
120 г молока
10 г сахара
100 г муки

5. Дрожжи залить теплым, но не горячим молоком, добавить сахар, просеять муку. Перемешать до однородности и оставить в теплом месте на 30 минут.

Опара должна увеличиться в объеме примерно в 2,5 раза.

Ингредиенты для теста:
опара
50 г сахара
2 желтка
45 г миндальной муки
1/2 ч.л. соли
1 1/2 ч.л. корицы
1/2 ч.л. имбиря
1/2 ч.л. мускатного ореха
щепотка гвоздики
170 г сливочного масла
270 г муки
орехи и сухофрукты (подготовленные)

6. К подошедшей опаре добавить сахар, желтки, миндальную муку, соль, специи, мягкое сливочное масло и перемешать до однородности.

7. Частями добавляя муку, замесить мягкое, не липнущее к рукам тесто.

8. Чашу накрыть влажным полотенцем и оставить в теплом месте подходить на 40 минут.

Я перемещаю тесто в выключенную духовку, рядом ставлю стакан с кипятком и закрываю дверцу. В духовке создается оптимальная температура и влажность для брожения теста.

9. Через 40 минут тесто необходимо слегка обмять и оставить еще на 40 минут.

10. Далее вмешать в тесто орехи и замоченные цукаты, сухофрукты.

Если тесто станет слишком липким, можно подсыпать дополнительно 10–20 г муки.

11. Готовое тесто разделить на части. Можно испечь три небольших штоллена или два побольше. Каждую часть раскатать в овал. Марципан также разделить на нужное количество частей и из каждой сформировать округлый цилиндр по длине будущих штолленов.

12. В центр теста выложить цилиндр марципана и сложить тесто пополам. Одна половина теста накроет вторую, марципан окажется в центре.

13. Подготовленные штоллены переложить на противень, застеленный пергаментом, накрыть пленкой и оставить на расстойку на 30 минут.

14. Выпекать при температуре 180 °C (верх/низ). Штоллены поменьше выпекаются около 40 минут, побольше — около 50 минут. Сверху они должны хорошо подрумяниться.

Ингредиенты для обсыпки:
50 г сливочного масла
50 г сахарной пудры

15. Готовые штоллены достать из духовки и дать остыть на решетке. Затем со всех сторон обмазать растопленным сливочным маслом и щедро обсыпать сахарной пудрой. Каждый штоллен плотно завернуть в пищевую пленку и бумагу или фольгу.

Хранить в прохладном месте до Рождества.

В Германии принято выпекать штоллены примерно за две недели до праздников. Считается, что за это время штоллены полностью «созревают». Но по своему опыту могу сказать, что можно проводить дегустацию на следующий день, штоллены уже будут восхитительны!

Венок с корицей и орехами

Ингредиенты:
380 г муки
12 г свежих или 4 г сухих дрожжей
60 г сахара
140 г молока
65 г ряженки (или кефира)
1 яйцо

1/4 ч.л. соли
35 г сливочного масла

Приготовление:

1. Теплое молоко смешать с дрожжами и 1 ч.л. сахара.
2. Добавить столько муки, чтобы довести до состояния жидкой сметаны (муку следует брать из общего количества).
3. Опару накрыть и оставить в теплом месте до увеличения в 2,5 раза.
4. Яйцо комнатной температуры слегка взбить с сахаром и солью. Добавить ряженку комнатной температуры (или кефир) и подошедшую опару.
5. Частями просеять муку и замешать мягкое, эластичное тесто.
6. Вмешать сливочное масло комнатной температуры.
7. Чашу с тестом накрыть влажным полотенцем и оставить подходить в теплом месте примерно на 2 часа. Тесто должно увеличиться в объеме минимум в 2,5 раза.

Для начинки:

150 г грецких орехов
80 г сахара
100 г густого джема
2 ст.л. коньяка
1 ст.л. корицы

8. Измельчить орехи и соединить с остальными составляющими.
9. Подошедшее тесто немного обмять и раскатать в прямоугольник размером примерно 30 × 60 см.
10. Начинку распределить равномерным слоем по тесту и свернуть в рулет по длинной стороне.
11. Рулет разрезать острым ножом вдоль пополам и скрутить две половины между собой по спирали, срезом наверх.
12. Концы соединить и сформировать венок. Накрыть пленкой и оставить подходить на 40 минут.
13. Выпекать при 180 °C (верх/низ) до румяной корочки примерно 25 минут.

Капкейки «Шоколадный трюфель»

Ингредиенты для теста:
150 г сливочного масла
180 г сахара
щепотка соли
2 яйца
200 г муки
50 г какао порошка

8 г разрыхлителя
200 г молока

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. Мягкое сливочное масло соединить с сахаром и солью и взбить миксером до плотного светлого состояния.
2. По одному добавить яйца, каждый раз хорошо взбивая около минуты.
3. Соединить сухие ингредиенты: муку, какао и разрыхлитель. Перемешать венчиком до однородности.
4. Ко взбитому маслу просеять треть мучной смеси, перемешать на минимальной скорости миксера. Влить половину молока и вновь перемешать. Далее добавить через сито еще треть сухих продуктов, затем влить молоко и закончить последней третью муки.

Должно получится однородное пышное шоколадное тесто.

5. Готовое тесто разложить по бумажным формочкам. Тесто должно занимать примерно 3/4 от объема каждой формы.
6. Выпекать при температуре 180 °С (верх/низ) примерно 25 минут.

Готовность обязательно проверить зубочисткой, на ней не должно быть кусочков непропеченного теста.

7. Капкейки переложить на решетку и охладить.

Ингредиенты для шоколадного ганаша:
260 г темного шоколада (70 %)
580 г сливок (35 %)

Основу для крема приготовить заранее.

8. Сливки довести до кипения, но не кипятить. Горячими сливками залить шоколад, дать постоять около минуты, чтобы шоколад начал плавиться. Пробить погружным блендером или перемешать силиконовой лопаткой до однородности.
9. Накрыть пищевой пленкой контактно и убрать в холодильник для стабилизации на 6–8 часов.
10. Охлажденный ганаш взбить на небольшой скорости миксера. Как только масса начнет густеть, выключить миксер и домешать силиконовой лопаткой до однородности.

Взбивается он достаточно быстро, поэтому важно его не перебить!

11. Готовый ганаш переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой. Немного ганаша оставить для начинки капкейков.

12. У полностью остывших капкейков удалить серединку, заполнить ее ганашем и отсадить сверху шапочку из крема.

Перед подачей можно присыпать капкейки несладким какао порошком.

Капкейки с фундуком

Ингредиенты:
120 г сливочного масла
120 г мелкого сахара или пудры
щепотка соли
2 яйца (1 кат.)
130 г муки
125 г фундука

5 г разрыхлителя
100 г молока

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. Мягкое масло взбить с сахаром и солью до посветления и пышности (4–5 минут на высокой скорости).

2. По одному добавить яйца, каждый раз взбивая на высокой скорости около 1 минуты.

3. Фундук обжарить на сухой сковороде или в духовке, очистить от кожицы и охладить. Орехи соединить с мукой и небольшими порциями, в импульсном режиме смолоть.

Пшеничную муку добавить к орехам, чтобы они сильно не перегревались и не давали масло. Можно использовать уже готовую фундучную муку (125 г).

4. К смеси фундучной и пшеничной муки добавить разрыхлитель и перемешать венчиком.

5. Ко взбитому маслу всыпать половину мучной смеси и перемешать на минимальной скорости. Влить половину молока, перемешать. Всыпать оставшуюся муку, перемешать. Влить вторую половину молока и перемешать.

6. Готовое тесто разложить по бумажным капсулам для капкейков.

Из указанного количества продуктов получается 10 капкейков в стандартных бумажных капсулах с усиленным краем.

7. Выпекать при 175 °C (верх/низ) около 20 минут, до сухой зубочистки.

8. Капкейки охладить на решетке.

Ингредиенты для крема:
150 г сливок (35 %)
130 г белого шоколада
50 г фундучной пасты
320 г сливочного сыра

9. Сливки нагреть до горячего состояния (но не кипятить!), соединить с белым шоколадом и пробить погружным блендером.

10. Добавить фундучную пасту (можно приготовить самостоятельно по аналогии с арахисовой, рецепт) и еще раз пробить до однородности.

11. Накрыть пищевой пленкой контактно и убрать в холодильник на 6–8 часов для стабилизации.

Основу для крема приготовить заранее!

12. Охлажденный ореховый ганаш соединить с холодным

сливочным творожным сыром и взбить на средней скорости миксера до плотного состояния.

13. Готовый крем переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой и украсить остывшие капкейки. Декорировать шапочки измельченными орехами.

Десерты

Тирамису с голубикой

Ингредиенты:
250 г маскарпоне
3 желтка
70 г сахарной пудры
150 г сливок (33 %)
120 г голубики
15 г сахара

200 г печенья савоярди
200 г крепкого кофе

Ингредиенты для украшения:
какао-порошок
свежая голубика

Приготовление:

1. Приготовить крепкий кофе (эспрессо) и охладить.

2. Голубику, свежую или размороженную, пробить блендером и соединить с сахаром. Нагреть до полного растворения сахара и охладить.

3. Желтки соединить с сахарной пудрой и взбить до светлого цвета. Добавить сыр маскарпоне и перемешать до однородности.

4. Хорошо охлажденные сливки взбить до плотности.

Сливки и сливочный сыр маскарпоне не следует взбивать слишком долго, так как они могут расслоиться на масляную и жидкую составляющие. Крем при этом получится не однородным, а с ощутимыми комочками.

5. Соединить сырную массу со сливками, перемешать и разделить на две примерно равные части. К одной части крема добавить остывшее пюре голубики и перемешать.

Приготовить тирамису можно как в порционных стаканчиках, так и в большой форме.

6. Собираем десерт. Печенье савоярди на пару секунд погружать в остывший кофе и чередовать с двумя видами крема: ягодным и классическим.

Между слоями можно по желанию добавить свежие ягоды голубики.

7. Десерт убрать в холодильник на 4 часа для пропитки и стабилизации. Перед подачей присыпать несладким какао-порошком и украсить по желанию.

Крем-брюле

Ингредиенты:
500 г сливок (33 %)
75 г желтков
80 г сахара
ваниль
сахар для корочки

Приготовление:

1. Сливки перелить в сотейник с толстым дном. Разрезать вдоль стручок ванили, достать семена и добавить к сливкам и семена, и сам стручок.

2. На среднем огне довести сливки до кипения, но не кипятить. Желтки соединить с сахаром и немного взбить венчиком. Тонкой струйкой, активно взбивая, влить горячие сливки. Стручок ванили удалить.

Для приготовления крем-брюле лучше всего подходят керамические формочки-рамекины небольшого объема, примерно 150 мл.

3. Готовую массу разлить по рамекинам, не доходя до края 5–7 мм. Крем-брюле готовится на водяной бане. Поэтому формочки с кремом нужно установить в глубокий противень и заполнить его горячей водой. Вода должна доходить примерно до середины рамекинов.

4. Выпекать крем-брюле при температуре 150 °С 25–30 минут.

Готовый крем должен схватиться, но при этом подрагивать. По консистенции он похож на домашний йогурт.

5. Остывший до комнатной температуры крем-брюле убрать в холодильник на 4–6 часов. За это время крем стабилизируется и станем более плотным.

Перед подачей присыпать крем-брюле сахаром и расплавить его с помощью газовой горелки, либо отправить в духовку на пару минут под сильно разогретый гриль.

Для эффектной подачи десерта можно налить сверху немного крепкого алкоголя и поджечь.

Меренга с орехами

Ингредиенты:
100 г белка
200 г сахара
щепотка соли
щепотка лимонной кислоты

Приготовление:

1. Белки осторожно отделить от желтков, перелить в чистую, сухую жаропрочную чашу. К белкам добавить сахар, соль и лимонную цедру.

2. Чашу установить на водяную баню. Дно не должно касаться поверхности воды. Вода при этом должна едва кипеть.

3. Постоянно помешивая венчиком, нагреть белки до полного растворения сахара.

4. Можно взять немного массы и прокатать ее между пальцами. Если крупинок сахара нет — готово. Температура белков при этом будет около 50 °С.

5. Снять чашу с бани и перелить содержимое в дежу миксера.

Осторожно! На дне чаше образуется конденсат, его нужно удалить, чтобы вода не попала к белкам!

6. Взбивать на скорости выше среднего 10–15 минут. До того момента, когда масса начнет как бы наматываться на венчик.

Готовая меренга должна получится очень плотной.

Массу можно окрасить в любой цвет с помощью пищевых водорастворимых красителей, желательно сухих. Если использовать гелевые — добавлять немного, чтобы меренга не поплыла.

7. Отсадить меренгу с помощью кондитерского мешка с фигурной насадкой на противень, застеленный пергаментом.

8. Сушить при температуре 70 °С с вентилятором. Время сушки будет зависеть от духовки и размера меренги.

9. Готовую меренгу оставить в духовке до полного остывания.

Ингредиенты:
50 г шоколада (70 %)
50 г орехов

10. Шоколад растопить, орехи обжарить. Дать остыть до комнатной температуры.

11. Меренгу окунуть в шоколад и обсыпать измельченными орехами.

Маршмеллоу с чаем матча

Ингредиенты:
28 г желатина
110 г воды
15 г порошка матча

Приготовление:
1. Желатин залить водой и дать набухнуть. Затем растопить

на водяной бане или в микроволновой печи, перелить в чашу для взбивания и добавить зеленый чай матча.

Ингредиенты для сиропа:
80 г воды
370 г сахара
145 г глюкозного сиропа

2. В сотейнике соединить воду, сахар и глюкозный сироп. На огне чуть выше среднего довести сироп до температуры 112 °C.

3. Взбивать желатиновую массу на средней скорости миксера, и, когда сироп достиг нужной температуры, влить его тонкой струйкой по стенке чаши. Скорость миксера немного увеличить и взбивать массу до плотного состояния.

Она хорошо увеличится в объеме, но в тоже время останется текучей.

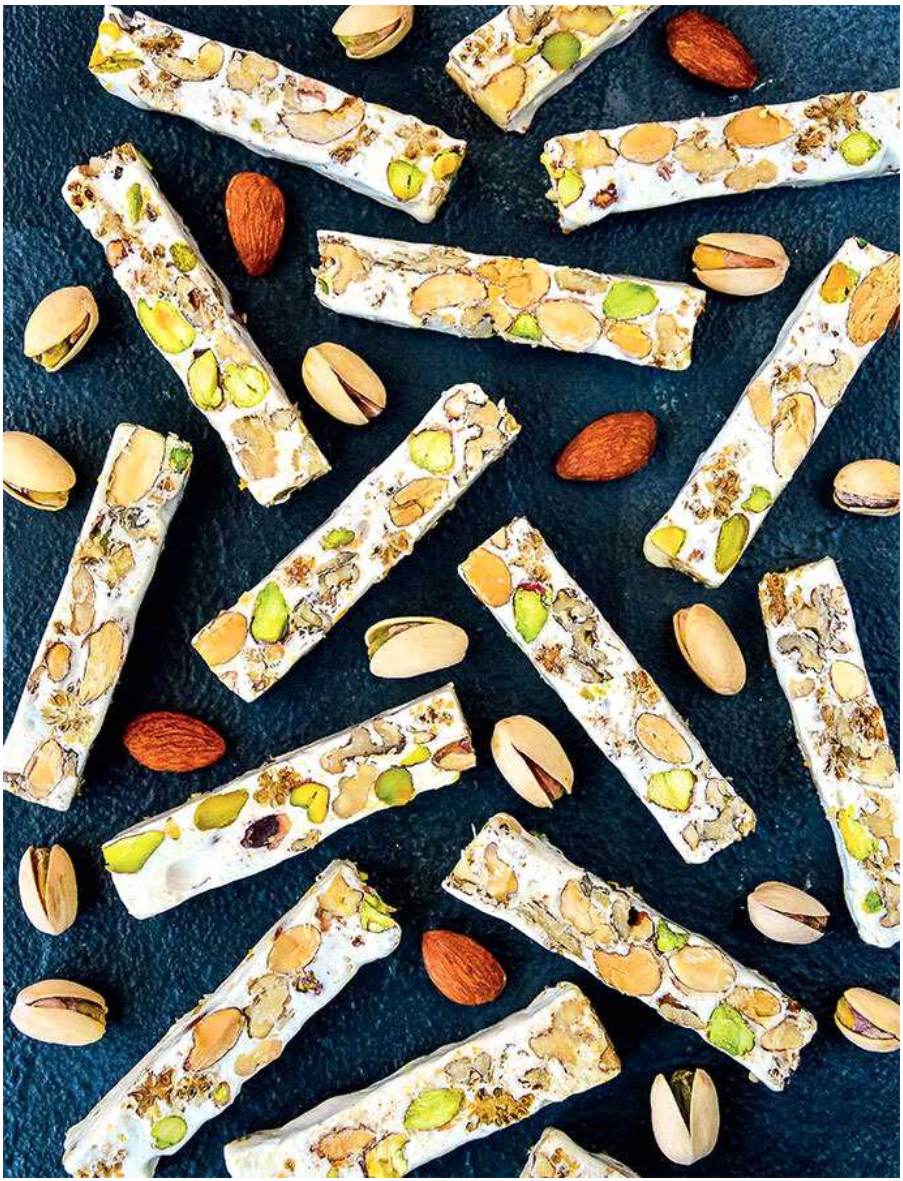
4. Форму 18×18 см обильно смазать растительным маслом без запаха, выложить массу и оставить при комнатной температуре для стабилизации на 12 часов. Либо убрать на 5 часов в холодильник.

Ингредиенты для обсыпки:
20 г сахарной пудры
20 г кукурузного крахмала

5. Смешать сахарную пудру и крахмал. Маршмеллоу достать из формы, обсыпать со всех сторон и нарезать острым ножом на квадратики.

Хранить герметично при комнатной температуре.

Ореховая нуга «Туррон»



Ингредиенты:
20 г белка
40 г сахарной пудры
щепотка соли
щепотка лимонной кислоты
150 г сахара
100 г глюкозного сиропа

70 г меда
350 г орехов
50 г сушеных ягод

Готовая нуга очень быстро застывает, поэтому нужно все подготовить заранее и работать быстро!

Приготовление:

1. Дно и стенки формы (18×18 см) проложить пергаментом и щедро смазать растительным маслом. Подготовить и смазать еще один кусочек пергамента (для того, чтобы накрыть нугу сверху).

Обычно туррон готовится из очищенного миндаля, но можно использовать любые орехи (грецкие, лесные, фисташки).

2. В сухой чаше взбить белок с солью и лимонной кислотой до мягких пиков. Всыпать пудру и взбить до плотности.

3. Сварить сироп из сахара, глюкозы и меда.

При аллергии на мед его можно заменить глюкозным сиропом 1:1.

4. Сироп варить на умеренном огне, помешивая, до температуры 120 °С.Желательно взбивать белки и варить сироп параллельно.

Если миксер ручной, сначала взбить белки, потом варить сироп.

5. Когда сироп достиг нужной температуры, снять его с огня и тонкой струйкой влить в белки, взбивая на высокой скорости. После добавления всего сиропа, сразу выключить миксер, всыпать орехи, ягоды и интенсивно перемешать лопаткой.

6. Немедля, массу переложить в подготовленную форму, накрыть промасленной бумагой и утрамбовать ровным дном от стакана.

7. Убрать нугу в холодильник на пару часов до полного застывания. Нарезать горячим, сухим ножом на кусочки не толще 2 см.

Хранить герметично в холодильнике.

Птичье молоко с черной смородиной

Ингредиенты:
130 г сливочного масла
65 г сгущенного молока
40 г воды
10 г агар-агара (900)
330 г сахара
100 г пюре черной смородины

175 г белка
щепотка соли
кокосовая мука или стружка для обсыпки

Приготовление:

1. Сливочное масло и сгущенное молоко должны быть комнатной температуры. Сливочное масло взбить до осветления 2–3 минуты на высокой скорости. В несколько этапов добавить сгущенное молоко, каждый раз тщательно взбивая.

2. Черную смородину разморозить, пробить блендером и протереть через сито.

3. В сотейнике с толстым дном соединить воду, агар-агар, сахар и черносмородиновое пюре. На умеренном огне довести массу до кипения и варить сироп до температуры 110 °C.

Важно постоянно перемешивать сироп силиконовой лопаткой, чтобы агар-агар не пристал ко дну и не пригорел!

4. Параллельно взбить белки с солью до мягких пиков.

Если есть только ручной миксер, то следует сначала взбить белки, а затем уже варить сироп.

5. Когда белки взбиты, а сироп достиг нужной температуры, снимаем его с огня и тонкой струйкой по стенке чаши вливаем к белку, взбивая на средней скорости миксера.

6. Когда влит весь сироп, скорость миксера можно увеличить и взбивать массу до плотности около 2 минут. Небольшими порциями добавить крем.

7. Заранее подготовить квадратную рамку размером 20 × 20 см или кольцо диаметром 22 см. Дно затянуть пищевой пленкой.

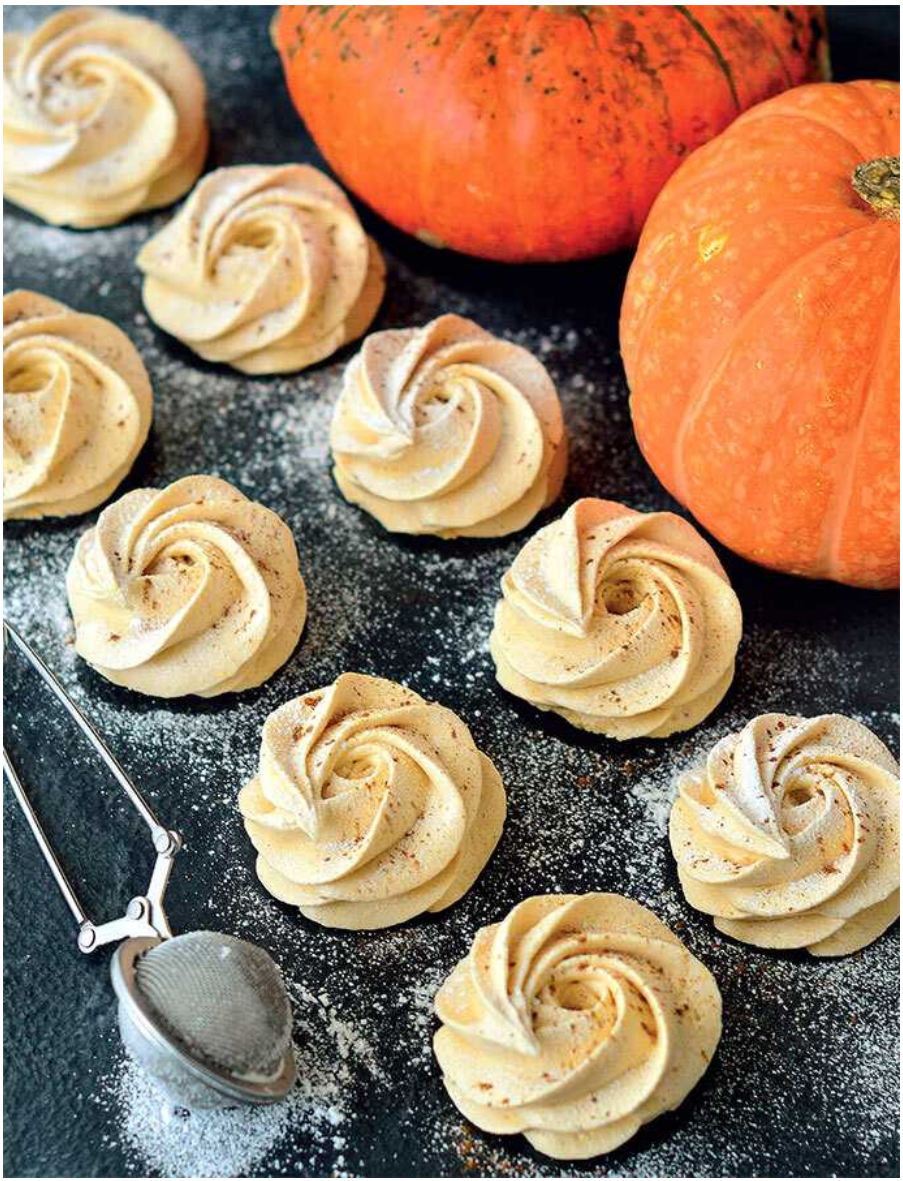
8. Готовую массу переложить в подготовленную форму и распределить равномерным слоем.

Будьте внимательны, масса схватывается остаточно быстро, так как агар-агар застывает уже при 40 °C, поэтому работать нужно быстро.

9. Птичье молоко убрать в холодильник для стабилизации на 2 часа или оставить при комнатной температуре на 4–6 часов.

10. Готовое птичье молоко нарезать острым ножом на кубики. Каждый кусочек обвалять в кокосовой муке или мелкой кокосовой стружке.

Зефир «Мускатная тыква»



Ингредиенты:
80 г яблочного пюре
70 г тыквенного пюре
130 г сахара
1/2 ч.л. корицы
1/4 ч.л. мускатного ореха
6 г сухого белка (или 30 г свежего)

170 г сахара
100 г воды
6 г агар-агара (900)
80 г глюкозного сиропа

Приготовление:

1. К яблочному пюре добавить сахар, корицу, мускат. Прогреть на плите или в микроволновой печи до растворения сахара и охладить.

2. Тыквенное пюре соединить с сухим белком и оставить на 5–10 минут.

Если будете использовать свежий белок, тыквенное пюре необходимо использовать густое (хорошо уваренное).

3. В чаше миксера соединить охлажденное яблочное пюре и тыквенное пюре с белком. Взбить до плотного состояния.

4. Пока пюре взбивается, следует сварить сироп. Для сиропа в сотейнике с толстым дном соединить сахар, воду, агар-агар и глюкозный сироп. Варить сироп на среднем огне, перемешивая силиконовой лопаткой, до температуры 110 °С.

Если у вас ручной миксер, сначала взбейте пюре до плотности, а потом приступайте к приготовлению сиропа.

5. Когда сироп достигнет нужной температуры, на средней скорости миксера влить его тонкой струйкой в пюре, стараясь не попадать на стенки чаши и венчик.

6. После введения всего сиропа, увеличить скорость миксера до максимума и взбивать ровно 1 минуту.

7. Зефирную массу переложить в кондитерский мешок с фигурной насадкой и отсаживать сразу, пока она еще теплая.

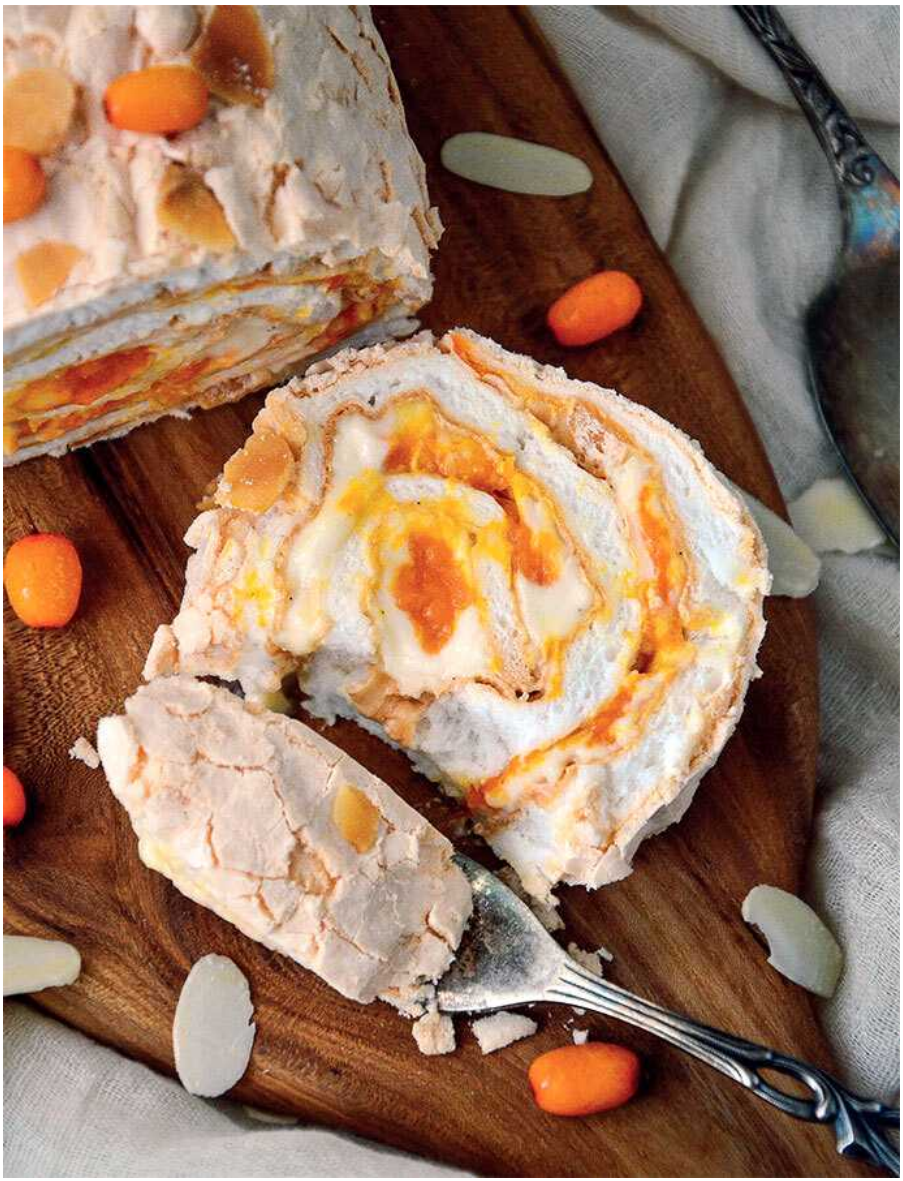
8. Отсаженный зефир оставить для стабилизации на 12 часов при комнатной температуре и невысокой влажности.

9. Половинки зефира присыпать сахарной пудрой и склеить между собой.

В пудру для обсыпки можно добавить немного корицы и муската.

Хранить зефир герметично при комнатной температуре.

Меренговый рулет с облепихой



Ингредиенты для сливочного заварного крема:
100 г молока
50 г желтков
30 г сахара
6 г кукурузного крахмала
1/2 ч.л. ванильной пасты
100 г сливок (35 %)

Приготовление:

1. В сотейнике с толстым дном соединить все продукты, кроме сливок. Перемешать венчиком до однородности. Сотейник отправить на небольшой огонь и при активном взбивании венчиком, довести массу до загустения.

2. Снять с огня, при необходимости пробить погружным блендером. Накрыть пищевой пленкой контактно и убрать в холодильник до полного охлаждения.

3. Холодные сливки взбить до плотности. Охлажденную заварную основу взбить до однородности, соединить обе массы вместе.

Готовый крем хранить в холодильнике до момента сборки.

Ингредиенты для облепихового конфитюра:
90 г облепихового пюре
10 г сахара
5 г кукурузного крахмала
цедра лимона
15 г лимонного сока

4. Ягоды облепихи разморозить, пробить блендером и протереть через сито от косточек и шкурок.

5. В сотейнике с толстым дном соединить полученное пюре облепихи, сахар, крахмал, сок и цедру лимона. Перемешать венчиком до однородности.

6. Отправить на огонь чуть ниже среднего и при постоянном помешивании силиконовой лопаткой довести до кипения. Уваривать около 1 минуты до загустения.

Готовую начинку переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник до момента сборки.

Ингредиенты для меренги:
190 г белка
щепотка лимонной кислоты
1/4 ч.л. соли
250 г сахара
25 г кукурузного крахмала
миндальные лепестки

7. В сухой чаше миксера соединить белки, соль, лимонную кислоту и взбить на средней скорости до образования мягкой пены.

8. Продолжая взбивать, в четыре приема всыпать сахар, с интервалами 20–30 секунд. Когда весь сахар добавлен, скорость

немного увеличить и взбивать до плотных пиков.

9. Ко взбитым белкам всыпать крахмал и еще раз быстро взбить на средней скорости, крахмал должен равномерно распределиться. Вымешать меренгу лопаткой.

10. Противень размером 30 × 40 см застелить бумагой, выложить меренгу и распределить равномерным слоем, не доходя до стенок 1–1,5 см (так как меренга увеличится во время выпечки). Сверху присыпать миндальными лепестками или другими измельченными орехами.

11. Выпекать при 145 °С около 30 минут (верх/низ).

Готовая меренга должна слегка подрумяниться, покрыться тоненькой хрустящей корочкой, а внутри она останется мягкой.

12. Меренгу накрыть сверху чистым листом пергамента, решеткой и осторожно перевернуть. Сразу удалить бумагу для выпечки и оставить полностью остыть до комнатной температуры.

13. Пора собирать рулет. На остывшую меренгу выложить охлажденный крем и распределить равномерным слоем.

14. Отсадить облепиховую начинку из кондитерского мешка полосками на расстоянии 4–5 см по короткой стороне коржа.

15. Свернуть плотный рулет, также по короткой стороне. Завернуть в пергамент и убрать в холодильник на 1–2 часа.

Готовый рулет украсить по желанию, срезать неаккуратные края и подавать, нарезая на порционные кусочки.

Вес рулета без декора примерно 550 г.

Трдельник

Ингредиенты:
300 г муки
10 г свежих или 3 г сухих дрожжей
100 мл молока
35 г сахара
щепотка соли
1 яйцо

50 г сливочного масла

Приготовление:

1. Для опары смешать теплое молоко, 1 ч.л. сахара и несколько столовых ложек муки.

Муку и сахар взять из общего количества по рецепту. Готовая масса должна иметь консистенцию жидкой сметаны.

2. Оставить подходить, опара должна увеличиться в 2,5 раза. По времени этот процесс займет примерно 20–30 минут.

3. Яйцо слегка взбить с оставшимся сахаром и солью. Добавить подошедшую опару и мягкое сливочное масло.

4. Постепенно просеивать муку и замешивать тесто, можно вручную, либо в планетарном миксере с насадкой крюк.

5. Тесто нужно вымешать очень хорошо, около 10 минут.

Тесто должно получится мягким, но при этом не липнуть к рукам.

6. Чашу накрыть влажным полотенцем и отправить на расстойку в теплое место примерно на 1,5 часа. За это время тесто должно увеличиться в 2,5 раза.

7. Подошедшее тесто обмять, разделить на несколько частей и из каждой части скатать длинные жгуты, толщиной не больше 1 см.

Традиционно трдельники выпекаются на открытом огне на специальных деревянных вертелах. Но в домашних условиях их с легкостью можно испечь в духовке. Тесто при этом можно наматывать на деревянные скалки или на картонные тубы (от пергамента, например), предварительно обернув их фольгой.

8. Жгуты теста намотать на подготовленные основы, закрепляя оба конца под витками теста.

9. Сверху трдельники покрыть сахаром с корицей.

Ингредиенты для обсыпки:
40 г сахара
1/2 ч.л. корицы

10. Смешать сахар с корицей и распределить по рабочей поверхности. Прокатать по сахару заготовки с тестом.

Для выпечки можно использовать форму для запекания, уложить тубы на края формы, чтобы само тесто не касалось дна и стенок, а было навесу.

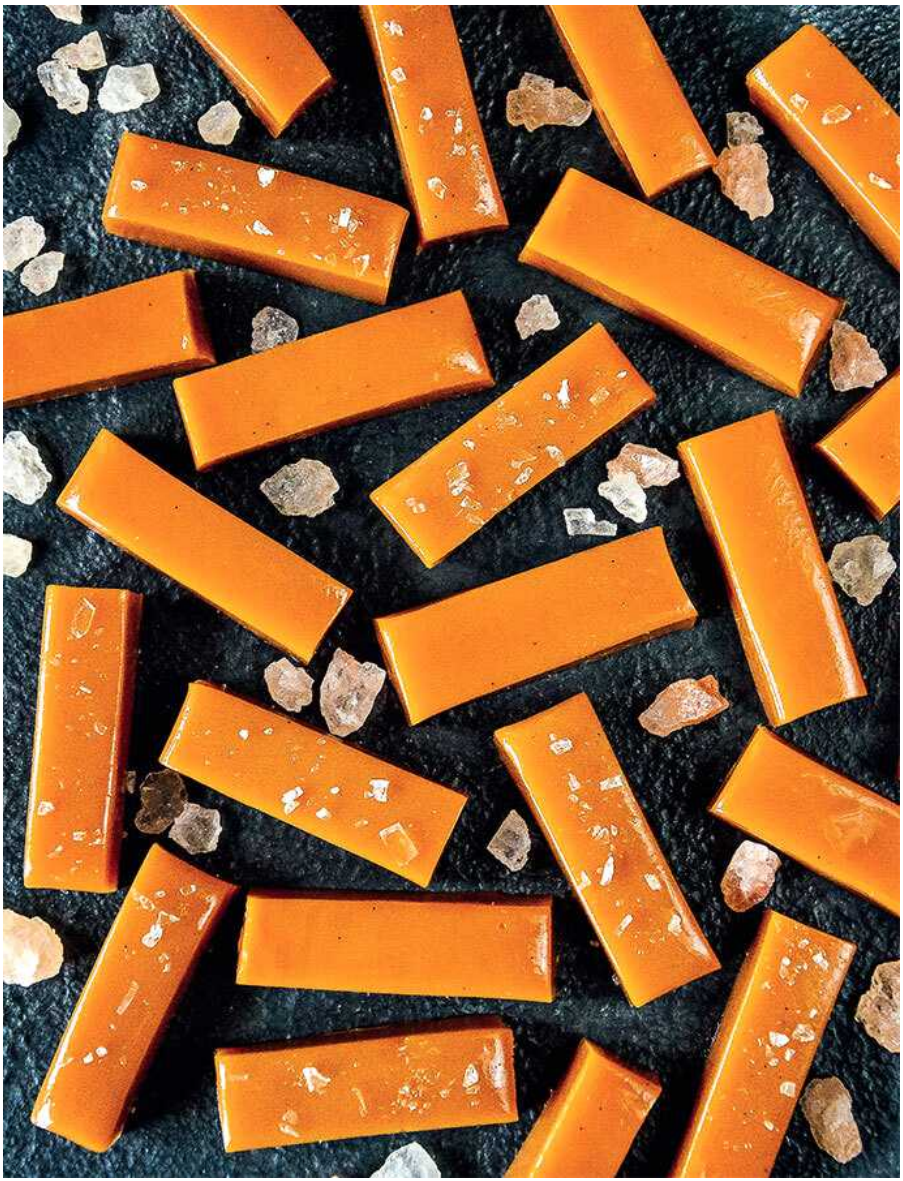
11. Выпекать при температуре 180 °С (верх/низ) 15–20 минут. До румяного цвета.

Свежеиспеченные, еще теплые трдельники восхитительны!

Эту ароматную выпечку можно встретить в Праге буквально на каждом углу. Также трдельники очень популярны и в других странах Европы.

Сладости

Сливочная ириска



Ингредиенты:
300 г сахара
160 г глюкозного сиропа (43 %)
200 г сливок (33 %)
70 г сливочного масла (82 %)
1/2 ч.л. ванильной пасты

Вес готового продукта примерно 580 г.

Приготовление:

1. В сотейнике с толстым дном соединить глюкозный сироп, сахар и ваниль. Довести массу до кипения и на среднем огне, периодически помешивая, уварить до температуры 185 ˚С.

К этому моменту сироп приобретет легкий карамельный цвет.

2. Сливки нагреть до горячего состояния. Когда сироп достиг нужной температуры, выключить огонь и тонкой струйкой влить горячие сливки в сироп, активно помешивая.

Будьте осторожны! Масса имеет очень высокую температуру! Она будет активно кипеть и булькать!

3. Когда строп со сливками объединится, добавить сливочное масло, нарезанное на небольшие кубики.

4. Сотейник вернуть на плиту, огонь средний. Уваривать массу при постоянном помешивании силиконовой лопаткой до температуры 125–128 ˚С.

Чем выше температура, тем плотнее получится готовая ириска.

5. Заранее подготовить форму или рамку 18 × 18 см. Форму простелить бумагой для выпечки и хорошо смазать растительным маслом.

6. Массу, достигшую необходимой температуры, снять с огня и дать постоять буквально минуту, чтобы ушли пузыри. Вылить в форму и по желанию сразу присыпать измельченными орехами, сублиматами, солью. Оставить остывать при комнатной температуре.

Чтобы ускорить процесс, можно убрать форму в холодильник.

7. Остывшую массу извлечь из формы и нарезать острым ножом на кусочки.

Работать лучше в перчатках, чтобы не оставлять отпечатки на глянцевой поверхности конфет.

8. Каждую ириску дополнительно завернуть в пергамент, чтобы они не склеивались между собой.

Апельсиновые цукаты

Ингредиенты:
5 крупных апельсинов
400 г сахара
250 мл воды или апельсинового сока
1 палочка корицы
10 шт. гвоздики
1 звездочка аниса (бадьяна)

веточка розмарина
1/2 ч.л. лимонной кислоты

Приготовление:

1. Хорошо промытые апельсиновые корки нарезать на брусочки толщиной примерно 0,5 см.

2. Залить водой, довести до кипения и кипятить 5 минут. Воду слить, промыть, залить чистой водой и прокипятить еще 5 минут.

Можно попробовать кусочек, из корочек должна уйти практически вся горечь. Если корки все еще горчат, повторить процедуру еще раз.

3. Воду или апельсиновый сок соединить с сахаром, специями и довести до кипения, сахар должен полностью раствориться.

4. Апельсиновые корки опустить в сироп и варить на среднем огне до прозрачности (1,5–2 часа).

5. Цукаты откинуть на сито и дать стечь сиропу.

Сироп получается очень ароматным, можно перелить его вместе со специями в красивую баночку и презентовать. А можно добавлять в чай или подать к блинчикам.

6. Цукаты переложить на решетку на небольшом расстоянии друг от друга и высушить в духовке или дегидраторе при температуре 70 °C (3–5 часов).

Можно высушить естественным образом: в сухом, теплом помещении или на батарее. В этом случае цукаты будут сушиться несколько дней.

7. Готовые цукаты обсыпать мелким сахаром, по желанию можно украсить шоколадом.

Для длительного хранения лучше использовать смесь сахарной пудры и кукурузного крахмала (1:1).

Хранить герметично при комнатной температуре.

Такие цукаты можно добавлять в выпечку, но они хороши и сами по себе, в качестве десерта!

Марципан

Ингредиенты для основы:
205 г миндаля
130 г сахара

Ингредиенты для сиропа:
65 г сахара
35 г воды

15 г глюкозного сиропа

Приготовление:

1. Миндаль пару минут бланшировать в кипятке, слить воду и очистить орехи от шкурки.

2. Просушить миндаль в духовке при температуре 60 ˚С или при комнатной температуре естественным путем.

3. Сухой, очищенный миндаль смешать с сахаром и небольшими порциями измельчить в кофемолке или комбайне. Измельчать короткое время, чтобы миндаль не грелся и не выделял масло.

В итоге должна получится миндальная мука, смешанная с сахарной пудрой. Можно использовать готовую миндальную муку мелкого помола (200 г) и сахарную пудру (130 г).

4. В сотейнике соединить сахар, воду и глюкозный сироп. На среднем огне довести до кипения. Все кристаллы сахара должны раствориться.

5. Сироп снять с огня и охладить до комнатной температуры.

6. Остывшим сиропом залить смесь миндаля и сахарной пудры.

7. Вымешать до однородной, гладкой массы, похожей на пластилин.

Долго не мешать, иначе миндаль пустит масло.

Попробуйте взять кусочек массы и скатать в шарик размером с грецкий орех.

Если шарик получился гладким и при этом хорошо держит форму, значит все сделано правильно.

Если марципан получился слишком липким, добавьте немного пудры. Если наоборот сухим — добавьте немного глюкозного сиропа.

8. Для дополнительного аромата можно добавить в марципан ваниль или экстракт горького миндаля.

9. Завернуть марципан в пищевую пленку и убрать в холодильник на 12 часов.

Готовый марципан нарезать на небольшие конфеты и покрыть темперированным шоколадом.

Яблоки в карамели

Ингредиенты:
500 г сахара
100 г глюкозного или инвертного сиропа
70 г воды
несколько капель красителя
деревянные палочки
посыпки, орешки по желанию

Приготовление:

Для начала необходимо подготовить яблоки и все необходимое, так как готовая карамель очень быстро застывает.

1. Яблоки промыть и просушить. Лучше выбирать яблоки небольшого размера.

2. У яблок удалить хвостики и вставить палочки, чтобы они были хорошо зафиксированы.

По желанию можно подготовить кондитерские посыпки, орешки и украсить ими яблоки.

3. В сотейнике с толстым дном соединить воду, сахар и сироп (вместо сиропа можно использовать жидкий мед). Периодически помешивая, довести сироп до кипения и варить на сильном огне до температуры 140 °C.

Температурный показатель очень важен! Если не доварите карамель, она будет липнуть и сползать с яблок. Если переварите — будет горчить.

4. Готовую карамель снять с огня, добавить несколько капель водорастворимого красителя и перемешать.

5. Перемешивать карамель до тех пор, пока не уйдут крупные пузыри.

6. Далее работать очень быстро: наклонить сотейник, яблоко окунуть в карамель, провернуть один раз (чтобы слой карамели не был слишком толстым), излишки карамели удалить о край сотейника.

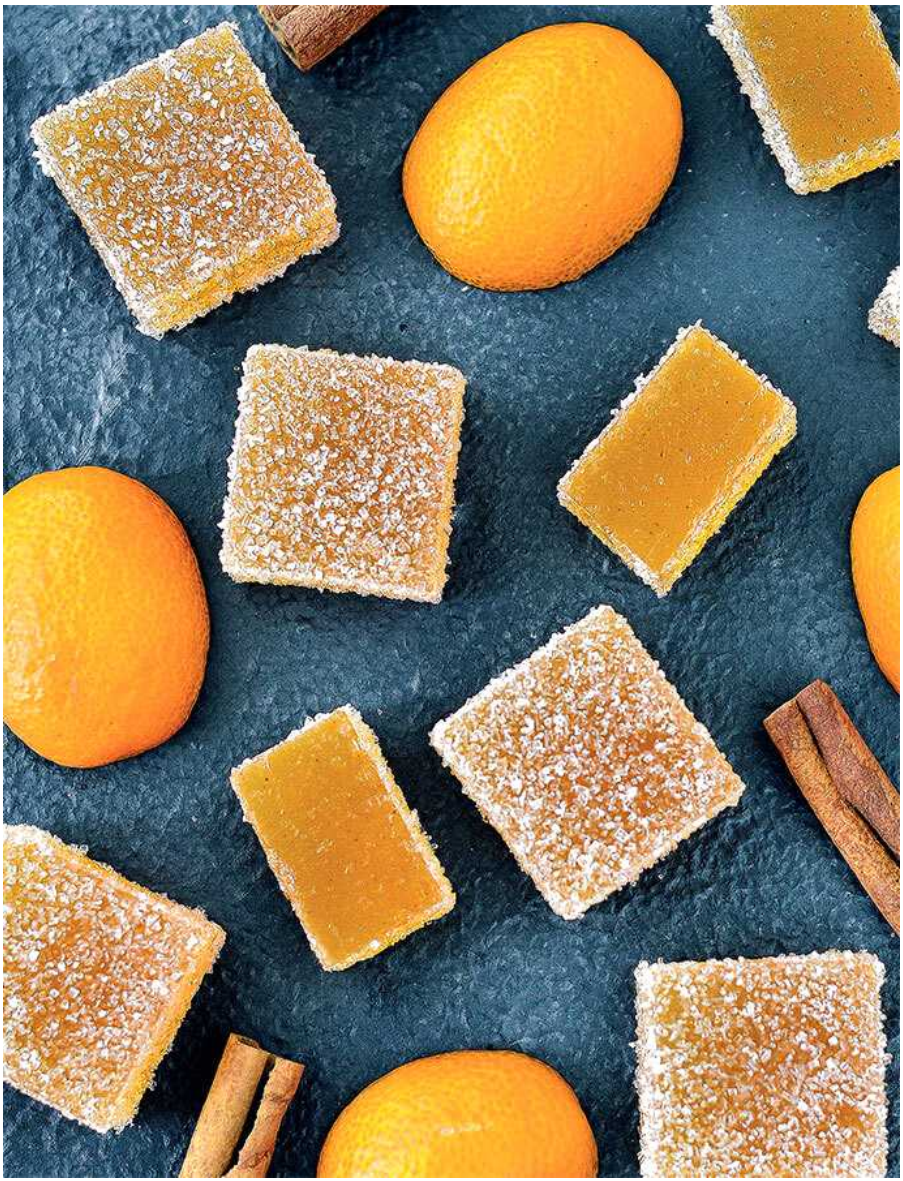
По желанию можно окунуть яблоко в посыпку, но делать это нужно сразу же, так как карамель моментально застывает.

7. Яблоко в карамели переместить на силиконовый коврик до полного застывания.

8. Готовые яблоки желательно упаковать в индивидуальные пакетики, чтобы защитить от лишней влаги.

По мере работы карамель будет остывать и густеть. Можно вновь поставить сотейник на плиту и немного нагреть массу, чтобы она вновь стала более жидкой. Важно не перегреть!

Апельсиновый мармелад



Ингредиенты:
500 г апельсинового сока
550 г сахара
12 г пектина NH
100 г глюкозного сиропа
4 г лимонной кислоты
4 мл воды

щепотка корицы
щепотка имбиря
щепотка мускатного ореха

Приготовление:

1. В процессе приготовления важна точность (вес продуктов и температура)!
2. Лучше использовать свежевыжатый сок (без мякоти).
3. Из апельсиновых корок можно приготовить цукаты (рецепт)
4. Лимонную кислоту растворить в теплой воде и пока отложить.
5. Сок нагреть до 40 ˚С.
6. Половину сахара смешать с пектином и тонкой струйкой всыпать в сок, активно перемешивая венчиком. Это поможет пектину растворяться равномерно и не взяться комочками.
7. После закипания массы добавить оставшийся сахар, глюкозу и, помешивая, варить на огне выше среднего до температуры 106 ˚С.
8. В процессе приготовления температура очень важна! Если не доварить, мармелад получится мягким и не будет держать форму, его будет очень сложно нарезать.
9. Если готовите мягкий мармелад (конфитюр) в баночках, градус регулируйте по желанию.
10. При варке мармелада нужно запастись терпением. Температура массы поднимается очень медленно.
11. Варить при активном перемешивании венчиком. Когда масса достигла 106 ˚С, влить лимонную кислоту, перемешать венчиком и сразу же вылить в рамку или форму.
12. Масса застывает моментально, поэтому рамку нужно подготовить заранее. Затянуть пищевой пленкой или установить на мягкий силиконовый коврик.
13. Мармелад стабилизируется при комнатной температуре около 20 часов.
14. Застывший мармелад достаем из рамки, нарезаем острым ножом на кусочки и обваливаем в мелком сахаре, чтобы кусочки мармелада не прилипали друг к другу.

Храним герметично при комнатной температуре.

Вес готового продукта примерно 800 г.

ТАБЛИЦА МАРМЕЛАДА

ПЮРЕ (1 кг)	ПЕКТИН	САХАР	ГЛЮКОЗА	ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	ВОДА	ТЕМПЕРАТУРА
Абрикос	24	1150	150	7	7	105
Апельсин	24	1100	200	8	8	106
Вишня	24	950	150	8	8	106
Груша	25	1000	120	8	8	105
Клубника	24	1100	100	8	8	105
Красная смородина	24	1000	150	7	7	107
Лимон	26	1350	200	4	4	107
Малина	22	1150	200	7	7	106
Манго	25	1050	200	8	8	105
Маракуйя	22	1150	250	5	5	107
Черная смородина	25	1150	200	7	7	107

Торты

Торт «Черный лес»

Ингредиенты для шоколадного бисквита:
6 яиц (1 кат.)
150 г сахара
щепотка соли
200 г муки
40 г какао-порошка

8 г разрыхлителя
120 г молока
60 г растительного масла

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. В чаше миксера соединить яйца, сахар соль и взбить до плотного, пышного состояния (около 10 минут).

2. Соединить сухие ингредиенты (муку, какао, разрыхлитель) и перемешать венчиком.

3. Ко взбитым яйцам просеять половину сухих продуктов и вмешать лопаткой, осторожными движениями снизу-вверх.

4. Влить молоко и перемешать. Просеять вторую половину сухих продуктов и тщательно перемешать. Добавить растительное масло без запаха и еще раз перемешать до однородности.

Слишком долго вымешивать бисквитное тесто не нужно, чтобы яйца не потеряли свою пышность.

5. Разделить тесто на две части и разложить по формам диаметром 18 см.

6. Выпекать при температуре 180 °С (верх/низ) около 30 минут, до сухой зубочистки.

7. Готовые бисквиты остудить на решетке, завернуть в пленку и хранить в холодильнике до сборки торта.

Ингредиенты для вишневого конфитюра:
300 г вишни
40 г сахара
7 г кукурузного крахмала
1/3 ч.л. корицы

8. Вишню разморозить, жидкость не сливать.

9. Сахар смешать с крахмалом и корицей, добавить к вишне. Перемешивая, довести до кипения и немного прокипятить до легкого загустения.

10. Накрыть пленкой контактно и охладить.

Ингредиенты для крема:
210 г сливочного масла
150 г сахарной пудры
550 г сливочного сыра
1 ч.л. ванильной пасты

11. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой до светлого, пышного состояния. Добавить сливочный сыр, ваниль и взбить на небольшой скорости до

однородности.

12. Крем переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник до сборки торта.

Ингредиенты для пропитки бисквита:
100 г Кирша (вишневый ликер)

Можно использовать вишневый сок.

Ингредиенты для вишневого мусса:
100 г вишни
40 г сахара
6 г желатина
30 г воды
100 г сливок (35 %)

13. Желатин замочить в холодной воде.

14. Вишню разморозить, добавить сахар и нагреть до горячего состояния. К горячей массе добавить набухший желатин и пробить блендером до однородности. Охладить до комнатной температуры.

15. Взбить холодные сливки до мягких пиков, добавить вишневую массу и перемешать до однородности.

Мусс приготовить непосредственно ПЕРЕД СБОРКОЙ торта, чтобы он не успел схватиться!

16. Торт собирать в раздвижном кольце, бортики проложить ацетатной лентой.

17. У бисквитов срезать верхушки и разделить каждый на два коржа. Выложить первый бисквит на подложку и достаточно плотно сомкнуть вокруг него кольцо. Пропитать бисквит (на каждый корж 25 г пропитки).

18. Отсадить немного крема и распределить по коржу тонким слоем, толщиной до 5 мм. Так же отсадить бортик из крема, а в середину выложить половину вишневого конфитюра.

19. Выложить второй бисквит и пропитать. Сверху вылить вишневый мусс.

20. Выложить третий бисквит и пропитать. И повторить те же действия, что и с первым.

21. Выложить четвертый бисквит, пропитать. Накрыть пищевой пленкой и убрать торт в холодильник для стабилизации минимум на 4 часа.

22. Оставшийся крем (около 500 г) по желанию окрасить пищевым красителем и убрать в холодильник (в дальнейшем использовать для покрытия торта — украшения).

23. С охлажденного торта снять кольцо, ацетатную ленту и

выровнять кремом из холодильника.

24. Готовый торт украсить по желанию.

Вес торта в покрытии, без декора около 2 кг.

Для украшения я использовала:

1. Шоколадный ганаш
2. Шоколадный крем (половину порции отсюда)
3. Вишневый конфитюр
4. Темный шоколад, мелко рубленный

Ингредиенты для шоколадного ганаша:

40 г шоколада (70 %)
40 г сливок (35 %)

Ингредиенты для вишневого конфитюра:

200 г вишни
20 г сахара
4 г кукурузного крахмала

Торт «Малиновое шампанское»

Ингредиенты для бисквита с малиной::
5 яиц (1 кат.)
140 г сахара
щепотка соли
170 г муки
9 г разрыхлителя
80 г молока

60 г растительного масла
160 г малины

Использовать продукты комнатной температуры.

Приготовление:

1. Муку соединить с разрыхлителем и перемешать венчиком.
2. Желтки соединить с молоком и растительным маслом без запаха, пробить блендером.
3. Белки взбить с солью и сахаром до плотных пиков.
4. В несколько приемов, чередуя друг друга, добавить к желткам белки и просеять муку, вмешивая силиконовой лопаткой осторожными движениями снизу-вверх.
5. Треть белков ввести в желтки и осторожно перемешать. Добавить еще одну треть белков, перемешать. Просеять муку, перемешать. Добавить оставшуюся треть белков.
6. Тесто разложить по двум формам диаметром 18 см. Сверху выложить по 80 г малины.
7. Выпекать бисквиты при 170 ˚С около 35 минут (верх/низ) до сухой зубочистки.
8. Достать готовые бисквиты и перевернуть формы вверх ногами. Дать остыть около 10 минут, затем вырезать из форм и переложить на решетку до полного остывания.
9. Завернуть в пленку и убрать в холодильник до сборки торта.

Ингредиенты для желе с малиной и шампанским:

350 г малинового пюре
100 г шампанского
45 г сахара
14 г желатина
70 г воды

10. Желатин замочить в воде.
11. Пюре соединить с сахаром и нагреть, помешивая, до растворения сахара.
12. К горячему пюре добавить набухший желатин, растворить влить шампанское.
13. Разлить по двум кольцам 16 см и заморозить.

Ингредиенты для малинового крема:

150 г малинового пюре
8 г кукурузного крахмала
20 гр сахара
600 г сливочного сыра
200 г сливочного масла

170 г сахарной пудры

Приготовление:

14. Сахар соединить с крахмалом и перемешать. Добавить к малиновому пюре.

15. Помешивая, довести до кипения и уварить около минуты.

16. Охладить.

17. Сливочное масло комнатной температуры взбить с пудрой до посветления.

18. Добавить сливочный сыр и малиновую массу, взбить до однородности.

При сборке крем удобно отсаживать из кондитерского мешка.

Ингредиенты для крема для выравнивания:

200 г сыра
100 г сливочного масла
60 г сахарной пудры
1 ч.л. ванильной пасты

Приготовление по аналогии с малиновым кремом.

Чтобы усилить в торте вкус шампанского, можно дополнительно пропитать им коржи.

Вес торта без декора 2,5 кг.

Торт «Лесная фея»

Ингредиенты для клубничного конфи:
200 г клубничного пюре
20 г сахара
8 г кукурузного крахмала

Приготовление:
1. Сахар смешать с кукурузным крахмалом и всыпать в пюре.

2. На небольшом огне, постоянно помешивая, довести массу до кипения и проварить около 30 секунд до загустения.

3. Переложить в кондитерский мешок и убрать в холодильник до сборки торта.

Ингредиенты для бисквита:
4 яйца (1 кат.)
180 г сахара
щепотка соли
250 г муки
10 г разрыхлителя
250 г шпината
120 г растительного масла
цедра лимона
20 г лимонного сока

4. Яйца взбить с сахаром и солью до плотного состояния, около 8 минут.

5. Муку просеять с разрыхлителем.

6. Шпинат (свежий или размороженный) соединить с растительным маслом, цедрой и лимонным соком. Пробить блендером до однородности.

7. Ко взбитым яйцам просеять половину муки, вмешать лопаткой осторожными движениями снизу-вверх. Добавить шпинатную массу, перемешать и просеять оставшуюся муку.

8. Готовое тесто разделить на две части и разложить по квадратным формам размером 16 × 16 см.

Еще можно распределить все тесто по противню размером 32 × 32 см. Также можно использовать две круглые формы диаметром 18 см. Если в наличии есть только одна форма для выпечки, вторая порция теста подождет свою очередь при комнатной температуре.

9. Выпекать при температуре 180 °C (верх/низ), готовность проверить зубочисткой. Время выпечки составит 20–30 минут, в зависимости от выбранной формы/противня.

10. Готовые бисквиты охладить на решетке, завернуть в пленку и убрать на несколько часов в холодильник. После чего разрезать каждый бисквит на два коржа и срезать корочку по краям.

Если выпекали бисквит на противне, разрежьте остывший корж на четыре равных квадрата.

Ингредиенты для крема:
200 г сливочного масла (82 %)
150 г сахарной пудры

550 г сливочного сыра
1 ч.л. ванильной пасты

11. Сливочное масло комнатной температуры взбить с сахарной пудрой до белого цвета.

12. Добавить сливочный сыр, ваниль и еще раз взбить до плотной, однородной консистенции.

13. Готовый крем хорошо вымешать силиконовой лопаткой и переложить в кондитерский мешок с круглой насадкой 12–14 мм.

14. Собрать торт. Отсаживать крем по периметру на каждый корж, оставляя между рядами крема небольшое пространство — его нужно заполнить клубничным конфи. Верхний корж полностью покрыть кремом.

15. Украсить торт по желанию.

Вес торта без декора примерно 1,7 кг.

Торт «Рафаэлло»

Ингредиенты для бисквита:
5 яиц (1 кат.)
130 г сахара
85 г муки
40 г кукурузного крахмала
55 г кокосовой стружки
4 г разрыхлителя

щепотка соли

Приготовление:

1. Аккуратно отделить белки от желтков. К белкам добавить щепотку соли, половину сахара и взбить до плотных пиков.

2. Оставшуюся половину сахара соединить с желтками и тоже хорошо взбить до посветления.

3. Соединить сухие продукты: муку, крахмал и разрыхлитель.

4. К желткам добавить кокосовую стружку, перемешать лопаткой.

5. Далее чередуя друг друга добавить в три приема взбитые белки и просеять сухие продукты, начиная с белков. Вмешивать лопаткой осторожными движениями снизу вверх.

Бисквитное тесто должно остаться воздушным.

6. Тесто разделить на две части и распределить по формам диаметром 18 см. Выпекать при 170 ˚С (верх/низ) примерно 25 минут.

Готовность проверять зубочисткой.

7. Готовые бисквиты охладить на решетке, завернуть в пленку и убрать в холодильник до сборки торта.

Ингредиенты для крема:
300 г белого шоколада (33 %)
350 г сливок (35 %)
500 г маскарпоне

8. Шоколад залить горячими сливками, дать постоять пару минут, чтобы шоколад начал плавиться. Пробить погружным блендером.

9. Накрыть пищевой пленкой контактно и убрать в холодильник на 6–8 часов для стабилизации.

10. Охлажденный ганаш соединить с холодным маскарпоне и взбить пару минут на средней скорости миксера до плотности.

11. Убрать в холодильник до сборки торта.

Ингредиенты для хрустящего слоя:
35 г вафельной крошки
45 г миндальных лепестков
45 г белого шоколада

12. Шоколад растопить на водяной бане или в микроволновой печи короткими импульсами. К остывшему шоколаду добавить вафлю, миндальные лепестки (или измельченный миндаль) и перемешать.

13. Каждый бисквит разрезать на два коржа.

14. Хрустящий слой разделить на две равные части и распределить тонким, равномерным слоем по двум коржам из четырех. Убрать в холодильник, чтобы шоколад схватился.

15. Собрать торт в следующей последовательности: корж хрустящим слоем вверх, крем, корж, крем, корж, крем, корж хрустящим слоем вниз. Коржи для дополнительной сочности можно пропитать молоком.

Указанного количества крема достаточно для сборки и выравнивания торта (тонкий слой).

16. Сверху торт обсыпать кокосовой стружкой и украсить по желанию.

Вес торта без декора примерно 1,8 кг.

Морковный торт с апельсиновой ноткой

Ингредиенты для бисквита:
3 яйца
200 г сахара
щепотка соли
220 г муки
10 г разрыхлителя
1 ч.л. корицы

1/4 ч.л. имбиря
щепотка мускатного ореха
220 г моркови
90 г грецких орехов
140 г сливочного масла
цедра одного апельсина
сок одного апельсина (для пропитки коржей)

Приготовление:

1. В чаше для взбивания соединить яйца, соль, сахар и взбить на высокой скорости (8–10 минут) до светлого и очень пышного состояния.

2. В отдельной чаше соединить сухие продукты: муку, разрыхлитель и ароматные специи. Просеять половину сухих продуктов ко взбитым яйцам и перемешать на минимальной скорости.

3. Добавить морковь, натертую на мелкой терке или измельченную в комбайне. Снять цедру с апельсина (только верхнюю, оранжевую часть), просеять оставшуюся часть сухих продуктов, перемешать на минимальной скорости.

4. Влить растопленное (остывшее) сливочное масло и добавить измельченные орехи.

5. Тесто перемешать до однородности и переложить в форму диаметром 18 см.

6. Выпекать в заранее разогретой духовке до 175 °C (режим верх/низ) примерно 40 минут.

7. Проверять готовность зубочисткой, когда она будет сухой — можно вынимать.

8. Бисквиту дать остыть в форе около 10 минут, затем переложить на решетку до полного остывания.

9. Завернуть в пленку и убрать в холодильник до сборки торта.

Ингредиенты для крема:
800 г сливочного сыра
300 г сливочного масла (82 %)
220 г сахарной пудры
3 ст.л. апельсинового ликера (по желанию)

10. Сливочное масло комнатной температуры соединить с сахарной пудрой и взбить до посветления и пышности.

11. Добавить сливочный сыр, апельсиновый ликер и еще раз хорошо взбить до однородности.

12. Готовый крем вымешать силиконовой лопаткой (чтобы он стал более пластичным, и чтобы удалить лишние пузырьки

воздуха), переложить в кондитерский мешок.

13. Бисквит разделить на три коржа, пропитать свежевыжатым соком апельсина, прослоить кремом.

14. В каждую прослойку по желанию можно добавить апельсиновый мармелад, нарезанный на кусочки 1 × 1 см (рецепт мармелада). Около 80 г мармелада без сахарной обсыпки в каждую прослойку.

15. Крема достаточно на сборку и выравнивание торта.

Примерный вес без декора 1,7 кг.

Торт «Медовик»

Ингредиенты для коржей:
2 яйца (1 кат.)
160 г сахара
щепотка соли
100 г меда
100 г сливочного масла
7 г соды

400 г муки

Приготовление:

1. В сотейнике с толстым дном соединить яйца, сахар, соль, мед и перемешать венчиком до однородности. Добавить сливочное масло, нарезанное на кубики.

2. Сотейник поставить на небольшой огонь и при постоянном помешивании довести массу до кипения. Как только появятся первые пузырьки, сразу снять сотейник с огня. Добавить соду и активно перемешать венчиком.

Произойдет реакция соды, и масса начнет активно пениться.

3. Охладить основу для теста до комнатной температуры.

Для того, чтобы ускорить процесс, можно поставить сотейник в чашу, наполненную холодной водой.

4. Когда масса остынет, просеять муку и замесить однородное тесто.

Готовое тесто получится мягким и немного липким. Дополнительную муку добавлять не следует.

5. Тесто разделить на четыре части. Каждой части придать форму квадрата, завернуть в пленку и убрать в холодильник на 2 часа.

Тесто отлично хранится в холодильнике, поэтому можно приготовить его заранее.

6. Каждый кусочек теста выложить на коврик или бумагу для выпечки, немного присыпать мукой и тонко раскатать. Вырезать квадратный корж размером 18×18 см, наколоть вилкой по всей поверхности.

Можно вырезать квадрат нужного размера из бумаги и его использовать в качестве трафарета.

7. Все обрезки теста от четырех коржей соединить и раскатать еще один (пятый) корж.

8. Выпекать коржи при температуре 180 °С (верх/низ) до румяного цвета. Коржи пекутся очень быстро, буквально несколько минут.

9. Обрезки от пятого коржа тоже выпечь, они пойдут на обсыпку.

10. Готовые коржи переложить на решетку и охладить.

Можно приготовить их заранее, завернуть в пищевую пленку и хранить при комнатной температуре до сборки торта.

Ингредиенты для крема:

300 г сливок (35 %)

40 г сахарной пудры

220 г сметаны (25 %)

11. Холодные сливки соединить с сахарной пудрой и взбить до плотности. Добавить холодную сметану и перемешать лопаткой.

12. Готовый крем разделить между пятью коржами, собрать торт (корж-крем и т. д.)

13. Измельчить обрезки от коржа и обсыпать сверху. Убрать торт в холодильник на 6–8 часов для пропитки.

14. Нарезать охлажденный торт на порционные пирожные.

Торт «Три шоколада»

Ингредиенты для бисквита:
1 яйцо (1 кат.)
30 г сахара
щепотка соли
35 г муки
6 г какао
1/3 ч.л. разрыхлителя

20 г молока
12 г растительного масла

Приготовление:

1. Яйцо соединить с сахаром, солью и взбить до очень пышного состояния, около 4 минут на высокой скорости.

2. Соединить муку, какао, разрыхлитель и перемешать венчиком. Ко взбитому яйцу просеять половину сухих продуктов, перемешать лопаткой осторожными движениями снизу-вверх.

3. Добавить молоко и растительное масло без запаха, перемешать. Просеять вторую половину сухих продуктов.

4. Готовое тесто переложить в форму диаметром 16 см. Дно формы предварительно застелить пергаментом.

5. Выпекать при температуре 170 °C (верх/низ) примерно 15 минут.

Готовность проверить зубочисткой.

6. Дать бисквиту постоять в форме 10 минут, затем вырезать из формы и полностью охладить на решетке.

Ингредиенты для шоколадного мусса:

20 г желатина
100 г воды
200 г молока
120 г сахара
3 желтка (яйца 1 кат.)
65 г темного шоколада (70 %)
65 г молочного шоколада (33 %)
65 г белого шоколада (33 %)
540 г сливок (35 %)

7. Желатин замочить в холодной воде и оставить набухать.

8. Молоко перелить в сотейник с толстым дном, добавить половину сахара (60 г) и нагреть до первых пузырьков, сахар должен раствориться.

9. Оставшийся сахар (60 г) соединить с желтками и слегка взбить венчиком до однородности.

10. Тонкой струйкой влить к желткам горячее молоко, активно перемешивая венчиком.

11. Полученную массу перелить обратно в сотейник и на умеренном огне, постоянно помешивая силиконовой лопаткой, нагреть до легкого загустения.

Температура заварной массы при этом не должна превышать 82–83 °C, иначе желтки свернутся.

12. Снять сотейник с огня и добавить набухший желатин, перемешать до однородности.

13. Используя весы, разделить полученную массу на три равные части. В первую часть добавить растопленный темный шоколад.

Шоколад можно растопить в микроволновой печи, перемешивая каждые 10–15 секунд, чтобы шоколад не перегрелся или на водяной бане.

14. Торт необходимо собирать в раздвижном кольце или в форме, в который выпекался бисквит. На подложку выложить корж, вокруг него сомкнуть кольцо, стенки выложить ацетатной лентой.

15. Когда шоколадная основа для мусса остынет до едва теплого состояния, взбить до мягких пиков треть сливок (180 г). Соединить основу со сливками и перемешать. Первый шоколадный слой готов.

16. Вылить массу на бисквит и убрать в морозильную камеру примерно на 25 минут, чтобы слой схватился.

В холодильнике на это уйдет чуть больше времени.

17. Когда первый муссовый слой застыл, по аналогии приготовить следующий мусс с добавлением молочного шоколада. Ко второй части желатиновой основы добавить растопленный молочный шоколад. Если к этому времени желатин уже схватится, можно слегка нагреть массу в микроволновой печи. Далее взбить 180 г сливок и соединить с остывшей до теплого состояния шоколадной основой.

18. Достать торт из морозилки и вылить подготовленный мусс на молочном шоколаде. Вновь убрать в морозильную камеру на 20–25 минут.

19. По аналогии приготовить мусс на белом шоколаде.

20. После того, как залили последний слой, торт уже можно убрать в холодильник для полной стабилизации примерно на 6–8 часов.

21. Снять кольцо, осторожно удалить ацетатную ленту и украсить торт по желанию.

Вес торта без декора примерно 1,2 кг.

Шоколадный чизкейк с вишней

Ингредиенты для основы:
300 г шоколадного печенья
щепотка соли
120 г сливочного масла

Приготовление:
1. Печенье измельчить в крошку, добавить соль и

растопленное сливочное масло и перемешать.

Если сжать массу в ладони, она должна собираться в шар, но при надавливании пальцами легко рассыпаться. Если основа получилась слишком рассыпчатой, можно добавить дополнительно 1 ч.л. молока.

2. Форму диаметром 18 см застелить бумагой для выпечки и распределить песочную массу. Сформировать дно и бортики чизкейка, оставляя высоту бортиков 6 см.

Утрамбовать печенье необходимо очень плотно! Я это делаю с помощью скалки.

3. Запечь основу при температуре 180 ˚С (верх/низ) около 5 минут.

Ингредиенты для сырной массы:
400 г сливочного сыра
80 г сахара
1 яйцо (1 кат.)
2 желтка
70 г сливок (33 %)
130 г темного шоколада (70 %)

4. На минимальной скорости миксера смешать сливочный сыр с сахаром. По одному добавить желтки, затем яйцо. Влить сливки и добавить растопленный шоколад.

5. Выложить массу на основу и выпекать при температуре 150 ˚С (верх/низ) примерно 1 час 20 минут. Выпекать чизкейк необходимо на водяной бане. Для этого в нижнюю часть духовки можно поставить жаропрочную форму и наполнить ее горячей водой.

6. Готовый чизкейк убрать в холодильник на 8 часов, не вынимая из формы.

Ингредиенты для вишневого конфитюра:
200 г вишни
20 г сахара
8 г кукурузного крахмала
40 г кирша или рома
1/4 ч.л. корицы

7. Сахар соединить с кукурузным крахмалом и перемешать.

8. В сотейнике с толстым дном соединить вишню без косточек (можно размороженную), сахар с крахмалом, кирш и корицу.

9. На среднем огне, помешивая силиконовой лопаткой, довести массу до кипения и немного проварить до загустения.

10. Готовый остывший конфитюр выложить на охлажденный чизкейк и убрать в холодильник.

Для украшения чизкейка можно приготовить меренгу.

Ингредиенты для меренги:
60 г белка
120 г сахара
щепотка соли
щепотка лимонной кислоты

11. Рецепт приготовления швейцарской меренги.

12. Меренгу можно выложить на чизкейк ложкой и распределить хаотично или отсадить из кондитерского мешка.

13. Меренгу можно подпалить газовой горелкой или поставить чизкейк в духовку под максимально разогретый гриль на пару минут.

Подавать в охлажденном виде.

Ложку, другую

Тыквенное варенье с маком

Ингредиенты:
500 г очищенной тыквы
300 г сахара
1 крупный апельсин
1/2 ч.л. корицы
1/3 ч.л. имбиря
10 г мака

50 мл воды

Из указанного количества продуктов получается около 600 мл варенья.

Приготовление:

1. Тыкву нарезать на небольшие кусочки (размером 1–2 см), переложить в кастрюлю с толстым дном и засыпать сахаром.

2. Апельсин хорошо промыть и снять с него цедру, только верхнюю оранжевую часть (она нам понадобится дальше). И выжать сок.

3. К тыкве добавить корицу, имбирь, мак, цедру и сок апельсина.

4. Залить водой, накрыть крышкой и тушить на медленном огне практически до готовности.

5. Крышку снять и при необходимости выпарить лишнюю влагу, периодически помешивая лопаткой.

Тыква должна стать мягкой, но при этом не развариться.

6. Готовое варенье можно переложить в стерилизованные баночки и закатать, а можно хранить в холодильнике.

Коробочка ароматного домашнего печенья и небольшая баночка золотистого тыквенного варенья станут приятным комплиментом на любой праздник!

Карамельный соус

Ингредиенты:
200 г сахара
180 г сливок (33 %)
35 г сливочного масла

Из данного количества ингредиентов получится примерно 300 г карамели.

Приготовление:

1. Сливки довести до кипения.

2. В сковороду или в сотейник с толстым дном высыпать сахар равномерным слоем. Отправить на небольшой огонь.

3. Когда нижняя часть сахара растопится, можно начать его осторожно помешивать силиконовой лопаткой, тем самым помогая топиться равномерно.

Необходимо, чтобы все кристаллики сахара полностью растворились.

Масса к этому моменту приобретет янтарный цвет.

Важно! Огонь должен быть небольшим, не передерживайте сахар! Иначе он сгорит и карамель будет иметь горьковатый привкус.

4. Когда весь сахар растопился, выключить огонь и добавить сливочное масло, нарезанное небольшими кубиками. Перемешать до однородности.

5. Затем тонкой струйкой, активно перемешивая, влить горячие сливки.

Будьте осторожны! Масса очень горячая и будет активно кипеть!

6. Карамель перемешать до однородности и вновь вернуть на огонь. Помешивая, проварить около 4 минут на среднем огне, до температуры 106–108 ˚С. Горячая карамель будет достаточно жидкой, загустеет она после полного остывания.

Если карамель получилась слишком густой, можно ее нагреть и добавить еще немного сливок. Если наоборот слишком жидкой — можно уварить чуть дольше.

7. Готовую карамель перелить в стеклянную баночку и хранить в холодильнике до месяца.

Карамель можно добавлять в тесто, крем, использовать в виде различных начинок.

А можно преподнести красивую баночку с домашней карамелью в качестве презента! Как в чистом виде, так и добавив в карамель любые обжаренные орехи.

Арахисовая паста

Ингредиенты:
200–300 г арахиса
1–2 ст.л. растительного масла (не обязательно)
соль по желанию

Приготовление:
1. Арахис обжарить и очистить.

Можно использовать уже обжаренный арахис. Соленый тоже подойдет, но имейте ввиду, что готовая паста тоже будет соленой.

2. Арахис отправить в стационарный блендер и измельчить. Сначала орехи превратятся в крошку, но по мере измельчения и нагревания из них начнет выделяться масло.

Ореховая масса будет становиться более жидкой и однородной.

Если блендер слабоват, и масло выделяется неохотно, к орехам можно добавить 1–2 столовые ложки любого растительного масла без запаха, это ускорит процесс.

Чем дольше взбивать, тем более гладкой и однородной арахисовая паста получится в итоге.

3. Если использовать не соленый арахис, по желанию можно добавить щепотку соли для вкуса.

Такую пасту можно приготовить из любых орехов: арахис, миндаль, фундук, фисташки и т. д.

Из обжаренных орехов паста получается более вкусной и ароматной.

Фисташковую пасту для тортов и десертов лучше готовить из не соленых фисташек. Если в наличии только соленые, можно их промыть от соли и просушить в духовке или на сухой сковороде.

4. Готовую ореховую пасту перелить в чистую баночку и хранить в холодильнике.

Глазурь для печенья

Ингредиенты:

30 г белка

220 г сахарной пудры

1/2 ч.л. лимонного сока или щепотка лимонной кислоты

пищевые красители

Приготовление:

1. В чаше соединить белок, сахарную пудру, лимонный сок и взбивать миксером на средней скорости около 5 минут.

2. По мере взбивания глазурь будет белеть и густеть. Взбить ее необходимо до плотного состояния.

Готовую глазурь можно разбавлять до нужной консистенции водой комнатной температуры и окрашивать пищевыми красителями.

3. Для контурной росписи печенья глазурь должна быть более густой, а вот для заливки более жидкой и текучей. По мере работы найдется нужная консистенция.

Поэтому для начала рекомендую разбавить водой небольшое количество глазури и попробовать.

4. Готовая глазурь очень быстро сохнет, поэтому чашу необходимо накрыть влажным полотенцем или сразу окрасить глазурь и разложить по кондитерским мешочкам.

5. Печенье, расписанное глазурью необходимо оставить при комнатной температуре на 6–10 часов для полного высыхания. А затем убрать в индивидуальные пакетики или в герметичный контейнер.

Храниться в таком виде печенье может очень долго, до нескольких месяцев.